叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 3 个章节

1. 战时面包和蛋糕(war-time Breads And Cakes) 000001

2. 战时面包和蛋糕(war-time Breads And Cakes) 000002

3. 战时面包和蛋糕(war-time Breads And Cakes) 000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

战时面包和蛋糕(War-Time Breads and Cakes)

[bʊks] [baɪ]['eɪmi][el] . ['hændi]
Books by Amy L . Handy
图书 经过 艾米 L . 便利

艾米·L·汉迪的著作

['pʌblɪʃt] [baɪ]
PUBLISHED BY
已发布 经过

出版方

['hɔtən, 'haʊtən] ['mɪflɪn] ['kʌmpəni]
HOUGHTON MIFFLIN COMPANY
霍顿 米夫林 公司

霍顿·米夫林公司

[wɔ:r] - [taɪm] ['brɛdz] [ænd; ənd] [keɪks] .
WAR - TIME BREADS AND CAKES .
战争 - 时间 面包 和 蛋糕 .

战时面包和蛋糕。

[wɔ:r] [fu:d] .
WAR FOOD .
战争 食物 .

战时食品。

['præktɪk(ə)l][ænd; ənd][ˌi:kə'nɑ:mɪk(ə)l] ['meθədz] [ʌv; əv] ['ki:pɪŋ] ['vedʒtəb(ə)lz] , [fru:ts] , [ænd; ənd] [mi:ts] .
Practical and Economical Methods of Keeping Vegetables , Fruits , and Meats .
实际的 和 经济 方法 的 保持 蔬菜 , 水果 , 和 肉类 .

蔬菜、水果和肉类的实用经济保鲜方法。

[wɔ:r] - [taɪm] ['brɛdz]
WAR - TIME BREADS
战争 - 时间 面包

战时面包

[ænd; ənd] [keɪks]
AND CAKES
和 蛋糕

还有蛋糕

[wɔ:r] - [taɪm] ['brɛdz]
WAR - TIME BREADS
战争 - 时间 面包

战时面包

[ænd; ənd] [keɪks]
AND CAKES
和 蛋糕

还有蛋糕

[baɪ]
BY
经过

经过

['eɪmi][el] . ['hændi]
AMY L . HANDY
艾米 L . 便利

艾米·L·汉迪

['ɔːθər] [ʌv; əv][wɔːr] [fuːd]
Author of War Food
作者 的 战争 食物

《战争食物》的作者

['bɔːstən; 'bɑːstən][ænd; ənd] [nuː] [jɔːk]
BOSTON AND NEW YORK
波士顿 和 新的 约克

波士顿和纽约

['hɔtən, 'haʊtən] ['mɪflɪn] ['kʌmpəni]
HOUGHTON MIFFLIN COMPANY
霍顿 米夫林 公司

霍顿·米夫林公司

[ðə; ði] ['rɪvərsaɪd] [pres] Cambridge1918
The Riverside Press Cambridge1918
这 河边 按 Cambridge1918

剑桥河畔出版社，1918年

['kɑːpiraɪt] , - , [baɪ]['eɪmi][el] . ['hændi]
COPYRIGHT , 1918 , BY AMY L . HANDY
版权 , - , 经过 艾米 L . 便利

版权所有，1918年，艾米·L·汉迪

[ɔːl] [raɪts] [rɪ'zɜːrvd]
ALL RIGHTS RESERVED
全部 权利 预订的

版权所有

['pʌblɪʃt] [mɑːrtʃ] -
Published March 1918
已发布 行进 -

出版于1918年3月

[[viː]]
[v]
[v]

[v]

['fɔːrwɜːrd]
FOREWORD
前言

前言

[fɔːr; fər][ðə; ði][læst] ['twenti] ['jɪrz] [ðə; ði] ['hauswaivz] [ʌv; əv]['aʊər; ɑːr] ['kʌntri] [hæv; həv] [bɪn] [mɔːr]
For the last twenty years the housewives of our country have been more
为了 这 最后的 二十 年 这 家庭主妇 的 我们的 国家 有 到过 更多的
[ænd; ənd] [mɔːr] [di'pendiŋ] [ə'pɑːn][ðə; ði]['beɪkərz][fɔːr; fər][ðə; ði] [bred] [juːst] [ɪn][ðə; ði]['hoʊmz] .
and more depending upon the bakers for the bread used in the homes .
和 更多的 取决于 之上 这 面包师 为了 这 面包 用过的 在 这 房屋 .

近二十年来，我国的家庭主妇越来越依赖面包师为家中提供面包。

[ɪn][sʌm; səm][ʌv; əv]['aʊər; ɑːr] ['sɪtiz] [ðə; ði][hoʊm] - [beɪkt] [loʊf][ɪz]['hɑːrdli] [noʊn] .
In some of our cities the home - baked loaf is hardly known .
在 一些 的 我们的 城市 这 家 - 烘焙 面包 是 几乎 已知 .

在我们一些城市，自制面包几乎无人知晓。

[ɔːl'ðoʊ] [ðə; ði] [kə'mɜːrʃ(ə)l] [bred] [hæz; həz] [bɪn] [ʌv; əv] [greɪt] [və'raɪəti][ænd; ənd][ʌv; əv] ['eksələnt]

Although	**the**	**commercial**	**bread**	**has**	**been**	**of**	**great**	**variety**	**and**	**of**	**excellent**
虽然	这	商业的	面包	有	到过	的	伟大的	种类	和	的	出色的

['kwɑːləti] ,

quality	**,**
质量	,

虽然市售面包种类繁多，质量优良，

[ˌaɪ 'tiː][hæz; həz]['nevər] [bɪn] [æn; ən][ˌiːkə'nɑːmɪk(ə)l] ['meθəd] [ʌv; əv] ['sɜːrvɪŋ] [ðə; ði]['fæməli][wɪð; wɪθ][ðə; ði]

it	**has**	**never**	**been**	**an**	**economical**	**method**	**of**	**serving**	**the**	**family**	**with**	**the**
它	有	绝不	到过	一个	经济	方法	的	服务	这	家庭	和	这

[stɑːf] [ʌv; əv][laɪf] .

staff	**of**	**life**	**.**
职员	的	生活	.

从来，用生命维持设备为家庭提供服务都不是一种经济的方法。

[baɪ] [di'pendiŋ] [ə'pɑːn] ['redi] - [beɪkt] [bred] [wiː; wi][hæv; həv] [kʌm] [tuː; tə][kən'sɪdər][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]

By	**depending**	**upon**	**ready**	**-**	**baked**	**bread**	**we**	**have**	**come**	**to**	**consider**	**it**	**a**
经过	取决于	之上	准备好	-	烘焙	面包	我们	有	来	到	考虑	它	一个

['dɪfɪkəlt] ['prɑːses] [tuː; tə] [meɪk] [gʊd] [jiːst] [bred] [ænd; ənd]['ɔːlmoʊst][ə; eɪ] ['hɑːrdʃɪp] [tuː; tə][traɪ][tuː; tə]

difficult	**process**	**to**	**make**	**good**	**yeast**	**bread**	**and**	**almost**	**a**	**hardship**	**to**	**try**	**to**
难的	过程	到	制作	好的	酵母	面包	和	几乎	一个	困境	到	尝试	到

[hæv; həv][hoʊm] - [meɪd] [bred] .

have	**home**	**-**	**made**	**bread**	**.**
有	家	-	制成	面包	.

由于依赖现成的面包，我们已经认为制作好的酵母面包是一个困难的过程，而尝试制作自制面包几乎成了一种苦差事。

[aɪ][hæd; həd]['fɔːlən]['ɪntuː][ðə; ði]['hæbɪt][ʌv; əv] ['baɪɪŋ] [maɪ] [bred] ;

I	**had**	**fallen**	**into**	**the**	**habit**	**of**	**buying**	**my**	**bread**	**;**
我	有	倒下	进入	这	习惯	的	购买	我的	面包	;

我养成了买面包的习惯；

[maɪ]['fæməli][wʌz; wəz][soʊ][smɔːl] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː]['hɑːrdli] [siːmd] ['nesəseri] [tuː; tə][ɪn'sɪst] [ðæt] [bred]

my	**family**	**was**	**so**	**small**	**that**	**it**	**hardly**	**seemed**	**necessary**	**to**	**insist**	**that**	**bread**
我的	家庭	曾是	所以	小的	那	它	几乎	似乎	必要的	到	坚持	那	面包

[ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [meɪd] [ɪn][maɪ] ['kɪtʃɪn] [wen] [gʊd] [bred] [kʊd; kəd][biː; bi] [bɔːt] [æt; ət][ə; eɪ]

should	**be**	**made**	**in**	**my**	**kitchen**	**when**	**good**	**bread**	**could**	**be**	**bought**	**at**	**a**
应该	是	制成	在	我的	厨房	什么时候	好的	面包	可以	是	买	在	一个

['riːz(ə)nəb(ə)l][praɪs] .

reasonable	**price**	**.**
合理的	价格	.

我家人口很少，所以既然能以合理的价格买到好面包，似乎就没有必要坚持要在自家厨房做面包了。

[ðə; ði] [rɪ'zʌlt] [wʌz; wəz] [ðæt] [wen] [ðə; ði][kɔːl] [keɪm] [tuː; tə] [kən'sɜːrv] [ðə; ði] [wiːt] , [aɪ] [ri'zɔːtid]

The	**result**	**was**	**that**	**when**	**the**	**call**	**came**	**to**	**conserve**	**the**	**wheat**	**,**	**I**	**resorted**
这	结果	曾是	那	什么时候	这	称呼	来了	到	养护	这	小麦	,	我	复原

['ɔːlmoʊst][ɪn'taɪərli]

almost	**entirely**
几乎	完全

结果是，当需要节约小麦时，我几乎完全采取了行动。

[['vaɪ, 'viː]]

[	**vi**	**]**
[	六	]

[vi]

[tuː; tə] [kwɪk] ['brɛdz] [meɪd] [wɪð; wɪθ] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ɔːr][wɪð; wɪθ]['saʊər][mɪlk][ænd; ənd]['soʊdə] .

to	**quick**	**breads**	**made**	**with**	**baking**	**powder**	**or**	**with**	**sour**	**milk**	**and**	**soda**	**.**
到	快的	面包	制成	和	烘烤	粉末	或者	和	酸的	牛奶	和	苏打	.

用泡打粉或酸奶和小苏打制作的速成面包。

[haʊ'evər] ,
However ,
然而 ,

然而，

[ðə; ði][ɪk'sperɪmənts; ɪk'sperɪments; ɪk'sperəmənts; ɪk'sperəments] [ðæt] [aɪ] [meɪd] [wɪð; wɪθ] [ðiːz] [mə'tɪriəlz]
the experiments that I made with these materials
这 实验 那 我 制成 和 这些 材料
[pruːvd] [soʊ] ['ɪntrəstɪŋ] [ænd; ənd][ˌsætɪs'fæktəri] [ðæt] [aɪ][dɪ'saɪdɪd][tuː; tə] [siː] [wʌt] [aɪ][kʊd; kəd][duː]
proved so interesting and satisfactory that I decided to see what I could do
已证实 所以 有趣的 和 令人满意的 那 我 决定 到 看 什么 我 可以 做
[wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [jiːst] [keɪk] [ænd; ənd] ['ʌðər] [greɪnz] [ðæn; ðən] [wiːt] .
with a yeast cake and other grains than wheat .
和 一个 酵母 蛋糕 和 其他 谷物 比 小麦 .

我用这些材料做的实验结果非常有趣且令人满意，所以我决定看看用酵母饼和小麦以外的其他谷物能做些什么。

[maɪ][fɜːrst][ɪk'sperɪmənts; ɪk'sperɪments; ɪk'sperəmənts; ɪk'sperəments][wɜːr; wər] ['feɪljɚz] [ænd; ənd][aɪ]
My first experiments were failures and I
我的 第一的 实验 是 失败 和 我
[wʌz; wəz] [dɪs'kɜːrɪdʒd] [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz] , [ɪn'sted] [ʌv; əv] ['seɪvɪŋ] [fuːd] ,
was discouraged because , instead of saving food ,
曾是 灰心 因为 , 反而 的 保存 食物 ,

我的第一次实验失败了，我感到很沮丧，因为结果不是节省食物，而是.....

[aɪ][wʌz; wəz] ['weɪstɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] ,
I was wasting it ,
我 曾是 浪费 它 ,

我当时是在浪费时间。

[ænd; ənd] [jet] [aɪ][wʌz; wəz] [ʌn'wɪlɪŋ] [tuː; tə] [ək'nɑːlɪdʒ] [maɪ'self] [dɪ'fiːtɪd] [baɪ][ðə; ði]['lɪt(ə)l] [skwer]
and yet I was unwilling to acknowledge myself defeated by the little square
和 然而 我 曾是 不情愿 到 承认 我 战败 经过 这 小的 正方形
[ʌv; əv] ['levn] [ðæt] [keɪm] [tuː; tə][ˌem 'iː][soʊ] [ə'træktɪvli] [dʌn] [ʌp][ɪn] ['tɪnfɔɪl] .
of leaven that came to me so attractively done up in tinfoil .
的 酵 那 来了 到 我 所以 吸引人 完毕 向上 在 锡箔纸 .

然而，我却不愿承认自己败给了那块用锡纸精心包裹的小小酵母块。

['æftər] ['kerf(ə)l] [kən,sɪdə'reɪʃ(ə)n][aɪ][dɪ'saɪdɪd] [ðæt] [aɪ][hæd; həd] [rʌʃt] ['ɪntuː] [ˌʌn'duː] ['ɪntɪməsi] [wɪð; wɪθ]
After careful consideration I decided that I had rushed into undue intimacy with
后 小心 考虑 我 决定 那 我 有 匆忙 进入 过度 亲密关系 和
[ə; eɪ] [fɔːrs] [ʌv; əv] [wɪtʃ] [aɪ][hæd; həd] ['veri] ['lɪt(ə)l] [ˌʌndər'stændɪŋ] [ænd; ənd] [ðæt] [aɪ] [maɪt] [duː] ['betər]
a force of which I had very little understanding and that I might do better
一个 力量 的 哪个 我 有 非常 小的 理解 和 那 我 可能 做 更好的
[ɪf] [aɪ] ['kʌltɪveɪtɪd] [ðə; ði] [ə'kweɪntəns] [baɪ] [dɪ'griːz] .
if I cultivated the acquaintance by degrees .
如果 我 栽培 这 熟人 经过 学位 .

经过仔细考虑，我决定我仓促地与一股我几乎一无所知的力量建立了过于亲密的关系，如果我循序渐进地培养这种关系，也许会更好。

[maɪ][nekst][ɪk'sperɪmənts; ɪk'sperɪments; ɪk'sperəmənts; ɪk'sperəments][wɜːr; wər] [meɪd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['veri]
My next experiments were made with a very
我的 下一个 实验 是 制成 和 一个 非常
['sɪmp(ə)l] [spʌndʒ] [ʌv; əv] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər] ,
simple sponge of whole wheat flour ,
简单的 海绵 的 所有的 小麦 面粉 ,

我接下来的实验是用非常简单的全麦面粉海绵进行的，

['wɔːtər] , [ænd; ənd] [jiːst] , [wɪtʃ] [aɪ] [ə'laʊd] [tuː; tə][raɪz][fɔːr; fər][ə'baʊt] [fɔːr] ['aʊərz] .
water , and yeast , which I allowed to rise for about four hours .
水 , 和 酵母 , 哪个 我 允许 到 上升 为了 关于 四 小时 .

水和酵母，我让酵母发酵了大约四个小时。

[aɪ][dɪ'vaɪdɪd][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [fɔːr] [pɑːrts] , [ænd; ənd][tuː; tə][wʌn][aɪ] ['ædɪd] ['skɔːldɪd][kɔːrn] [miːl] [ænd; ənd] [raɪ]
I **divided** **it** **into** **four** **parts** **,** **and** **to** **one** **I** **added** **scalded** **corn** **meal** **and** **rye**
我 分割 它 进入 四 部分 , 和 到 一 我 额外 烫伤 玉米 一顿饭 和 黑麦
['flaʊər] ;
flour **;**
面粉 ;

我把它分成四份，其中一份加入了烫过的玉米粉和黑麦粉；

[tuː; tə][ðə; ðɪ]['sekənd] , [rɔː] [kɔːrn] [miːl] [ænd; ənd] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər] ; [tuː; tə][ðə; ðɪ][θɜːrd] , ['bɑːrli]
to **the** **second** **,** **raw** **corn** **meal** **and** **whole** **wheat** **flour** **;** **to** **the** **third** **,** **barley**
到 这 第二 , 生的 玉米 一顿饭 和 所有的 小麦 面粉 ; 到 这 第三 , 大麦
['flaʊər]
flour
面粉

第二种原料是生玉米粉和全麦面粉；第三种原料是大麦粉。

[[ˌviːˌaɪ'aɪ]]
[vii]
[七]

[vii]

[ænd; ənd] [raɪ] ; [ænd; ənd][tuː; tə][ðə; ðɪ] [fɔːrθ] , [raɪs]['flaʊər] .
and **rye** **;** **and** **to** **the** **fourth** **,** **rice** **flour** **.**
和 黑麦 ; 和 到 这 第四 , 米 面粉 .

第四种原料是黑麦；第四种原料是米粉。

[aɪ][pʊt][sɔːlt][ɪn] [iːtʃ] [lɑːt] , [bʌt; bət][noʊ] ['ʃʊgər] [ɔːr] ['ʃɔːrtnɪŋ] .
I **put** **salt** **in** **each** **lot** **,** **but** **no** **sugar** **or** **shortening** **.**
我 放 盐 在 每个 很多 , 但 不 糖 或者 缩短 .

每批我都放了盐，但没有放糖或起酥油。

[æz; əz][aɪ] [wɜːrkt] [aɪ] [kept] [ə; eɪ]['peɪpər][ænd; ənd]['pens(ə)l] [bɪ'saɪd] [ˌem 'iː][ænd; ənd] [meɪd] ['kerf(ə)l]
As **I** **worked** **I** **kept** **a** **paper** **and** **pencil** **beside** **me** **and** **made** **careful**
作为 我 工作 我 保留 一个 纸 和 铅笔 旁 我 和 制成 小心
[noʊts] [ʌv; əv] ['evriθɪŋ] [aɪ][dɪd] ,
notes **of** **everything** **I** **did** **,**
笔记 的 一切 我 做过 ,

我工作时手边一直放着纸笔，仔细记录我所做的每一件事。

['ɔːlsoʊ][ʌv; əv] [rɪ'zʌlts] [ðæt] [aɪ] [ɪk'spektɪd] [ænd; ənd][ʌv; əv] ['eni] [dauts] [ðæt] [ə'kɜːrd] [tuː; tə][ˌem 'iː]
also **of** **results** **that** **I** **expected** **and** **of** **any** **doubts** **that** **occurred** **to** **me**
还 的 结果 那 我 预期的 和 的 任何 疑虑 那 发生 到 我
[æz; əz][tuː; tə][ðə; ðɪ] ['wɪzdəm] [ʌv; əv] [wʌt] [aɪ][wʌz; wəz] ['duːɪŋ] .
as **to** **the** **wisdom** **of** **what** **I** **was** **doing** **.**
作为 到 这 智慧 的 什么 我 曾是 正在做 .

也包括我预期的结果，以及我对所做事情是否明智的任何疑虑。

[ðə; ðɪ] [fɔːr] ['lɪt(ə)l] [loʊvz] [ðæt] [rɪ'zʌltɪd] [tɔːt] [ˌem 'iː] ['meni] [θɪŋz] [ænd; ənd][wɜːr; wər][ðə; ðɪ]
The **four** **little** **loaves** **that** **resulted** **taught** **me** **many** **things** **and** **were** **the**
这 四 小的 面包 那 结果 教授 我 许多 事物 和 是 这
[bɪ'gɪnɪŋ] [ʌv; əv][ɪk'sperɪmənts; ɪk'sperɪments; ɪk'sperəmənts; ɪk'sperəments] [ðæt] ['læstɪd] [θruː] [ðə; ðɪ]
beginning **of** **experiments** **that** **lasted** **through** **the**
开始 的 实验 那 持续 通过 这
['sʌmər] — [ɪk'sperɪmənts; ɪk'sperɪments; ɪk'sperəmənts; ɪk'sperəments] [ðæt] ['eni] ['haʊskiːpər] [kʊd; kəd]
summer **—** **experiments** **that** **any** **housekeeper** **could**
夏天 — 实验 那 任何 管家 可以
[meɪk] ,
make **,**
制作 ,

烤出的四个小面包教会了我很多东西，也开启了我整个夏天都在进行的一系列实验——任何家庭主妇都可以进行的实验。

[fɔːr; fər][aɪ][hæd; həd][noʊ] ['læbrətɔːri] ,
for **I** **had** **no** **laboratory** **,**
为了 我 有 不 实验室 ,

因为我没有实验室，

['oʊnli][ðə; ði] ['kɪtʃɪn] [ʌv; əv][maɪ] ['kʌntri] [haʊs] [ænd; ənd][ðə; ði][juː'tensɪlz][faʊnd][ɪn] ['evri] [haʊs] .
only **the** **kitchen** **of** **my** **country** **house** **and** **the** **utensils** **found** **in** **every** **house** **.**
仅有的 这 厨房 的 我的 国家 房子 和 这 餐具 成立 在 每一个 房子 .

只有我乡间别墅的厨房和每家每户都有的厨具。

[ɪn] ['gɪvɪŋ] [ðə; ði] [rɪ'zʌlts] [ʌv; əv][maɪ] ['sʌmɝz] [wɜːrk][aɪ][hæv; həv][traɪd][tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði]['resəpɪz]
In **giving** **the** **results** **of** **my** **summer's** **work** **I** **have** **tried** **to** **make** **the** **recipes**
在 给予 这 结果 的 我的 夏季 工作 我 有 尝试 到 制作 这 食谱
[soʊ]['sɪmp(ə)l][ænd; ənd] [jet] [ɪk'splɪsɪt] [ðæt] [ðə; ði][moʊst] [ˌɪnɪk'spɪriənst] [kʊk] [kæn; kən] ['fɑːloʊ] [ðem; ðəm]
so **simple** **and** **yet** **explicit** **that** **the** **most** **inexperienced** **cook** **can** **follow** **them**
所以 简单的 和 然而 显式 那 这 最多 缺乏经验 厨师 能 跟随 他们
.
:
.

在介绍我暑期工作成果时，我努力使食谱既简单又清晰明了，以便最没有经验的厨师也能按照食谱进行烹饪。

['eɪmi] ['lɪtəlˌfiːld] ['hændi]
Amy **Littlefield** **Handy**
艾米 利特菲尔德 便利

艾米·利特菲尔德·汉迪

['bɑːnstəbəl] , [ˌmæsə'tʃuːsɪts]
Barnstable **,** **Massachusetts**
巴恩斯特布尔 , 马萨诸塞州

马萨诸塞州巴恩斯特布尔

[[ˌviːˌaɪ'aɪ'aɪ]]
[**viii** **]**
[八]

[viii]

[[ˌaɪ'ɛks]]
[**ix** **]**
[九]

[ix]

['kɑːntents]
CONTENTS
内容

内容

[jiːsts] [wʌn]
Yeasts **1**
酵母 1

酵母 1

[sə'dʒestʃənz] [fɔːr; fər][ðə; ði] ['meɪkɪŋ] [ʌv; əv] [bred] [wɪ'ðaʊt] [waɪt] ['flaʊər][sɪks]
Suggestions **for** **the** **Making** **of** **Bread** **without** **White** **Flour** **6**
建议 为了 这 制作 的 面包 没有 白色的 面粉 6

不用白面粉制作面包的建议 6

['spʌndʒɪz][naɪn]
Sponges **9**
海绵 9

海绵 9

['brɛdz] [ænd; ənd] ['bɪskɪts] [meɪd] [wɪð; wɪθ] [jiːst] -
Breads **and** **Biscuits** **made** **with** **Yeast** **15**
面包 和 饼干 制成 和 酵母 -

用酵母制作的面包和饼干 15

[streɪt] [doʊ] ['brɛdz] -
Straight **Dough** **Breads** **23**
直的 面团 面包 -

直面团面包 23

['brɛdz] [ænd; ənd] ['bɪskɪts] [meɪd] [wɪ'ðaʊt] [jiːst] -
Breads **and** **Biscuits** **made** **without** **Yeast** **41**
面包 和 饼干 制成 没有 酵母 -

41. 不使用酵母制作的面包和饼干

['pænkeɪks] -
Pancakes **56**
煎饼 -

煎饼 56

[keɪks] [ænd; ənd] ['dʒɪndʒərbred] - [[wʌn]]
Cakes **and** **Gingerbreads** **63** **[** **1** **]**
蛋糕 和 姜饼 - [1]

蛋糕和姜饼 63[1]

[wɔːr] - [taɪm] ['brɛdz]
WAR **-** **TIME** **BREADS**
战争 - 时间 面包

战时面包

[ænd; ənd] [keɪks]
AND **CAKES**
和 蛋糕

还有蛋糕

[jiːsts]
YEASTS
酵母

酵母

['bʌtərmɪlk] [draɪ] [jiːst]
Buttermilk **Dry** **Yeast**
酪乳 干燥 酵母

酪乳干酵母

[pʊt][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv] ['bʌtərmɪlk] [ɪn][ə; eɪ]['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] ,
Put **one** **quart** **of** **buttermilk** **in** **a** **double** **boiler** **,**
放 一 夸脱 的 酪乳 在 一个 双倍的 锅炉 ,

将一夸脱酪乳放入双层蒸锅中，

[ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['skɔːldɪŋ] [hɑːt][ˌeɪ diː 'diː][wʌn][ænd; ənd][wʌn][hæf] [kwɔːts] [ʌv; əv][kɔːrn] [miːl]
and **when** **it** **is** **scalding** **hot** **add** **one** **and** **one** **half** **quarts** **of** **corn** **meal**
和 什么时候 它 是 烫 热的 添加 一 和 一 一半 夸脱 的 玉米 一顿饭
[ænd; ənd][wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] ,
and **one** **teaspoonful** **of** **salt** **,**
和 一 一茶匙 的 盐 ,

等水烧得滚烫时，加入1.5夸脱玉米粉和1茶匙盐。

[ænd; ənd][stɜːr] [wel] .
and **stir** **well** **.**
和 搅拌 出色地 .

搅拌均匀。

[let] [ðɪs] [mʌʃ] [kuːl] ,
Let this mush cool ,
让 这 糊状物 凉爽的 ,

让这粥冷却一下。

[ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [jiːst] [keɪk] [ðæt] [hæz; həz] [bɪn] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn][wʌn][hæf] [kʌp] [ʌv; əv]
and then add one yeast cake that has been dissolved in one half cup of
和 然后 添加 一 酵母 蛋糕 那 有 到过 溶解 在 一 一半 杯子 的
[ˌluːk'wɔːrm] ['wɔːtər] .
lukewarm water .
温 水 .

然后加入一块用半杯温水溶解的酵母饼。

[set] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] [ɪn][ə; eɪ][wɔːrm] [pleɪs] ,
Set the mixture in a warm place ,
放 这 混合物 在 一个 温暖的 地方 ,

将混合物放在温暖的地方，

[ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː]['raɪzɪz][stɜːr][ˌaɪ 'tiː] [daʊn] [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][raɪz] [ə'gen] .
and when it rises stir it down and let it rise again .
和 什么时候 它 上升 搅拌 它 向下 和 让 它 上升 再次 .

当它上升时，搅拌一下让它下降，然后再让它上升。

[rɪ'piːt] [ðɪs] ['prɑːses] [θriː] [taɪmz] ,
Repeat this process three times ,
重复 这 过程 三 时代 ,

重复此过程三次。

[ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [mɔːr] [kɔːrn] [miːl] [ænd; ənd] [ɪ'nʌf] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər][tuː; tə][baɪnd][ˌaɪ 'tiː]
and then add more corn meal and enough whole wheat flour to bind it
和 然后 添加 更多的 玉米 一顿饭 和 足够的 所有的 小麦 面粉 到 绑定 它
[soʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][kæn; kən][biː; bi] [meɪd] ['ɪntuː] [keɪks] .
so that it can be made into cakes .
所以 那 它 能 是 制成 进入 蛋糕 .

然后加入更多的玉米粉和足够的全麦面粉，使面团能够粘合在一起，以便做成蛋糕。

[juːz][ə; eɪ] ['raʊndɪŋ] ['teblspʊnˌfʊl] [tuː; tə] [iːtʃ] [keɪk] [ɪf] [ðeɪ] [ɑːr; ər][tuː; tə][biː; bi] [juːst] [ɪn] ['wɪntər] ,
Use a rounding tablespoonful to each cake if they are to be used in winter ,
使用 一个 四舍五入 一汤匙 到 每个 蛋糕 如果 他们 是 到 是 用过的 在 冬天 ,

如果要在冬天食用，每个蛋糕用一满勺（约30毫升）的量。

[les] [ɪf] [fɔːr; fər] ['sʌmər] [juːz] .
less if for summer use .
较少的如果 为了 夏天 使用 .

夏季使用时用量更少。

[let] [ðem; ðəm][draɪ][æz; əz] ['kwɪkli] [æz; əz]['pɑːsəb(ə)l] , [bʌt; bət][duː][nɑːt][pʊt] [[ˌtuː'tuː]]
Let them dry as quickly as possible , but do not put [2]
让 他们 干燥 作为 迅速地 作为 可能的 , 但 做 不是 放 [2]

让它们尽快晾干，但不要[2]

[ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ɔːr][ɪn][ðə; ði] [sʌn] .
them in the oven or in the sun .
他们 在 这 烤箱 或者 在 这 太阳 .

把它们放在烤箱里或太阳下晒。

[ə; eɪ] [ræk] [hʌŋ] [haɪ] ['oʊvər][ðə; ði] [stoʊv] [ɪz][ə; eɪ] [gʊd] [pleɪs] [tuː; tə][draɪ][ðem; ðəm] .
A rack hung high over the stove is a good place to dry them .
一个 架子 悬挂 高的 超过 这 火炉 是 一个 好的 地方 到 干燥 他们 .

在炉灶上方高处悬挂一个架子是晾干它们的好地方。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][hæv; həv][ə; eɪ]['saʊər] , [bʌt; bət][nɑːt][ˌdɪsə'griːəb(ə)l] , [smel] .

They	should	have	a	sour	,	but	not	disagreeable	,	smell	.
他们	应该	有	一个	酸的	,	但	不是	令人不快的	,	闻	.

它们应该有一种酸味，但不难闻。

[ðiːz] [wɪl] [kiːp] [ɔːl] ['sʌmər] [ɑːn][ə; eɪ][draɪ] ['pæntri] [ʃelf] .

These	will	keep	all	summer	on	a	dry	pantry	shelf	.
这些	将要	保持	全部	夏天	在	一个	干燥	食品储藏室	架子	.

这些放在干燥的食品储藏架上可以保存整个夏天。

[pə'teɪtoʊ][ænd; ənd][hɑːp][draɪ] [jiːst]

Potato	and	Hop	Dry	Yeast
土豆	和	跳	干燥	酵母

马铃薯和啤酒花干酵母

[bɔɪl] [tə'geðər] [fɔːr] [smɔːl] [pə'tetoz] [ænd; ənd][wʌn][hæf][kʌp] , [pækt] , [ʌv; əv][draɪ][hɑːps] ,

Boil	together	four	small	potatoes	and	one	half	cup	,	packed	,	of	dry	hops	,
熬	一起	四	小的	土豆	和	一	一半	杯子	,	包装	,	的	干燥	酒花	,

将四个小土豆和半杯压实的干啤酒花一起煮。

['juːzɪŋ] [θriː] [paɪnts][ʌv; əv]['wɔːtər] .

using	three	pints	of	water	.
使用	三	品脱	的	水	.

使用三品脱水。

[wen] [ðə; ði] [pə'tetoz] [ɑːr; ər] [dʌn] , [teɪk] [ðem; ðəm][aʊt][ænd; ənd][pʊt] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [ɔːr]

When	the	potatoes	are	done	,	take	them	out	and	put	through	a	sieve	or
什么时候	这	土豆	是	完毕	,	拿	他们	出去	和	放	通过	一个	筛	或者

['raɪsər] .

ricer	.
碾米机	.

土豆煮熟后，取出并用筛子或压泥器压成泥。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər][ænd; ənd][mɪks] [wel] .

Add	two	cups	of	whole	wheat	flour	and	mix	well	.
添加	二	杯子	的	所有的	小麦	面粉	和	混合	出色地	.

加入两杯全麦面粉，搅拌均匀。

[streɪn] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [hɑːp]['wɔːtər]['oʊvər] [ðɪs] ['mɪkstʃər][ænd; ənd] [biːt] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] [smuːð]

Strain	the	boiling	hop	water	over	this	mixture	and	beat	till	it	is	a	smooth
拉紧	这	沸腾	跳	水	超过	这	混合物	和	打	直到	它	是	一个	光滑的

['bætər] .

batter	.
连击	.

将沸腾的啤酒花水过滤到混合物中，搅拌至成为光滑的面糊。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ðə; ði] [seɪm] [ʌv; əv]['dʒɪndʒər][ænd; ənd][wʌn][hæf][kʌp]

Add	one	tablespoonful	of	salt	and	the	same	of	ginger	and	one	half	cup
添加	一	一汤匙	的	盐	和	这	相同的	的	姜	和	一	一半	杯子

[ʌv; əv] ['ʃʊgər] .

of	sugar	.
的	糖	.

加入一汤匙盐、一汤匙姜和半杯糖。

[wen] [ˌluːk'wɔːrm] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [jiːst] [keɪk] [ðæt] [hæz; həz] [bɪn] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn][wʌn][kʌp][ʌv; əv]

When	lukewarm	,	add	one	yeast	cake	that	has	been	dissolved	in	one	cup	of
什么时候	温	,	添加	一	酵母	蛋糕	那	有	到过	溶解	在	一	杯子	的

[ˌluːk'wɔːrm] ['wɔːtər] .

lukewarm	water	.
温	水	.

水温温热时，加入一块用一杯温水溶解的酵母饼。

[let] [ðɪs] [stænd][wʌn][ɔːr] [tuː] [deɪz] , [ðə; ði][taɪm] [di'pendiŋ] [ə'pɑːn][ðə; ði]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv]

Let	this	stand	one	or	two	days	,	the	time	depending	upon	the	temperature	of
让	这	站立	一	或者	二	天	,	这	时间	取决于	之上	这	温度	的

[ðə; ði] [ruːm] ,

the	room	,
这	房间	,

让它静置一两天，具体时间取决于室温。

['stɜːrɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [daʊn] [ə'keɪʒ(ə)nəli] .

stirring	it	down	occasionally	.
搅拌	它	向下	偶尔	.

偶尔搅拌一下。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [smelz] [gʊd] [ænd; ənd]['saʊər] , [ˌeɪ diː 'diː][kɔːrn] [miːl] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [θɪk] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]

When	it	smells	good	and	sour	,	add	corn	meal	till	it	is	thick	enough	to
什么时候	它	气味	好的	和	酸的	,	添加	玉米	一顿饭	直到	它	是	厚的	足够的	到

['hænd(ə)l] .

handle	.
处理	.

当闻起来有酸味时，加入玉米粉，直到面糊变得足够浓稠可以操作为止。

[meɪk] ['ɪntuː] [keɪks] , ['juːzɪŋ][ə; eɪ] ['raʊndɪd] ['teblspʊnˌfʊl] [ɪf] [ðeɪ] [[θriː]]

Make	into	cakes	,	using	a	rounded	tablespoonful	if	they	[	3	]
制作	进入	蛋糕	,	使用	一个	圆润	一汤匙	如果	他们	[	3	]

用圆勺舀取适量，做成蛋糕[3]

[ɑːr; ər][tuː; tə][biː; bi] [juːst] [ɪn] ['wɪntər] [ænd; ənd] [les] [fɔːr; fər] ['sʌmər] [juːz] .

are	to	be	used	in	winter	and	less	for	summer	use	.
是	到	是	用过的	在	冬天	和	较少的	为了	夏天	使用	.

冬季多用，夏季少用。

[draɪ] ['kwɪkli] , [bʌt; bət][duː][nɑːt][pʊt][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ɔːr][ɪn][ðə; ði][sʌn] .

Dry	quickly	,	but	do	not	put	in	the	oven	or	in	the	sun	.
干燥	迅速地	,	但	做	不是	放	在	这	烤箱	或者	在	这	太阳	.

快速晾干，但不要放入烤箱或阳光下暴晒。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [teɪk] [ə; eɪ] [fjuː] [deɪz] [bɪ'fɔːr] [ðeɪ] [ɑːr; ər][draɪ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][pʊt] [ə'weɪ] .

It	will	take	a	few	days	before	they	are	dry	enough	to	put	away	.
它	将要	拿	一个	很少	天	前	他们	是	干燥	足够的	到	放	离开	.

需要几天时间才能晾干到可以收起来的程度。

[ðiːz] [wɪl] [kiːp] [ɪn][ə; eɪ][bɑːks][ɑːn][ə; eɪ][draɪ] ['pæntri] [ʃelf] ['wɪntər][ɔːr] ['sʌmər] .

These	will	keep	in	a	box	on	a	dry	pantry	shelf	winter	or	summer	.
这些	将要	保持	在	一个	盒子	在	一个	干燥	食品储藏室	架子	冬天	或者	夏天	.

这些食物可以放在干燥的食品储藏室架子上，冬夏两季都能保存。

[wʌn] [keɪk] [ɪz]['iːkwəl][tuː; tə][ə; eɪ] [keɪk] [ʌv; əv] [kəm'prest] [jiːst] .

One	cake	is	equal	to	a	cake	of	compressed	yeast	.
一	蛋糕	是	平等的	到	一个	蛋糕	的	压缩	酵母	.

一块蛋糕相当于一块压缩酵母蛋糕。

[ˌkɑːntɪ'nent(ə)l][draɪ] [jiːst]

Continental	Dry	Yeast
大陆	干燥	酵母

大陆干酵母

[wen] ['pʊtɪŋ] [ðə; ði] [bred] [ɪn][pænz] [seɪv] [aʊt][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][ðə; ði] [doʊ] .

When	putting	the	bread	in	pans	save	out	a	pint	of	the	dough	.
什么时候	推杆	这	面包	在	平底锅	节省	出去	一个	品脱	的	这	面团	.

将面包放入烤盘时，留出一品脱面团。

[roʊl] [ðɪs] [hæf][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] , [pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɑːn] [pleɪts] , [ænd; ənd] [liːv] [ˌaɪ 'tiː][ɑːn][ðə; ði] ['pæntri]
Roll **this** **half** **an** **inch** **thick** **,** **put** **it** **on** **plates** **,** **and** **leave** **it** **on** **the** **pantry**
卷 这 一半 一个 英寸 厚的 , 放 它 在 盘子 , 和 离开 它 在 这 食品储藏室
[ʃelf] ,
shelf **,**
架子 ,

将面团擀成半英寸厚，放在盘子上，然后放在食品储藏室的架子上。

['tɜːrnɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ə'keɪʒ(ə)nəli] .
turning **it** **occasionally** **.**
转弯 它 偶尔 .

偶尔转动一下。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [bɪ'kʌm] [kwaɪt]['saʊər][æz; əz][ˌaɪ 'tiː][draɪz] .
It **will** **become** **quite** **sour** **as** **it** **dries** **.**
它 将要 变得 相当 酸的 作为 它 干燥 .

晾干后会变得很酸。

['æftər][ə; eɪ] [fjuː] [deɪz] [ðə; ði] ['draɪɪŋ] [meɪ] [biː; bi] ['heɪsnd] ,
After **a** **few** **days** **the** **drying** **may** **be** **hastened** **,**
后 一个 很少 天 这 烘干 可能 是 加快 ,

几天后，干燥过程可以加快。

[bʌt; bət][duː][nɑːt][ˌoʊvər'hiːt][ˌaɪ 'tiː][ɔːr][ðə; ði] [jiːst] [plænt] [wɪl] [biː; bi] [kɪld] .
but **do** **not** **overheat** **it** **or** **the** **yeast** **plant** **will** **be** **killed** **.**
但 做 不是 过热 它 或者 这 酵母 植物 将要 是 被杀 .

但不要过度加热，否则酵母菌会死亡。

[wen] [draɪ] , [breɪk] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [kən'viːniənt] ['piːsɪz] [ænd; ənd][pʊt][ɪn][ə; eɪ][bɑːks][ɔːr][dʒɑːr] .
When **dry** **,** **break** **it** **into** **convenient** **pieces** **and** **put** **in** **a** **box** **or** **jar** **.**
什么时候 干燥 , 休息 它 进入 方便的 件 和 放 在 一个 盒子 或者 罐 .

晾干后，掰成方便取用的小块，放入盒子或罐子中。

[tuː; tə][juːz] , [breɪk] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] ,
To **use** **,** **break** **into** **small** **pieces** **,**
到 使用 , 休息 进入 小的 件 ,

使用时，掰成小块。

[ɪ'nʌf] [tuː; tə][hæf] [fɪl] [ə; eɪ][kʌp][ænd; ənd][soʊk] [tɪl] [sɔːft][ɪn] [ˌluːk'wɔːrm] ['wɔːtər] .
enough **to** **half** **fill** **a** **cup** **and** **soak** **till** **soft** **in** **lukewarm** **water** **.**
足够的 到 一半 充满 一个 杯子 和 浸泡 直到柔软的 在 温 水 .

用温水浸泡至半杯水软化。

[juːz] [laɪk] ['eni] [jiːst] .
Use **like** **any** **yeast** **.**
使用 喜欢 任何 酵母 .

使用方法与普通酵母相同。

[aɪ][hæv; həv][hæd; həd][ˌsætɪs'fæktəri] [rɪ'zʌlts] ['juːzɪŋ] [ðɪs] [jiːst] [fɔːr; fər] ['reɪzɪŋ] [ə; eɪ] [spʌndʒ] . [[fɔːr]]
I **have** **had** **satisfactory** **results** **using** **this** **yeast** **for** **raising** **a** **sponge** **.** **[** **4** **]**
我 有 有 令人满意的 结果 使用 这 酵母 为了 提高 一个 海绵 . [4]

我用这种酵母培养海绵，效果令人满意。[4]

['lɪkwɪd] [jiːst]
Liquid **Yeast**
液体 酵母

液体酵母

[ðɪs] [wɪl] [kiːp] [wʌn][ɔːr] [tuː] [wiːks] [ɪn] ['sʌmər] [ænd; ənd] [faɪv][ɔːr][sɪks][ɪn]['wɪntər] [ɪf] [nɑːt] [ə'laʊd]

This	will	keep	one	or	two	weeks	in	summer	and	five	or	six	in	winter	if	not	allowed
这	将要	保持	一	或者	二	周	在	夏天	和	五	或者	六	在	冬天	如果	不是	允许

[tuː; tə] [friːz] .

to	freeze	.
到	冻结	.

如果不结冰，夏天可以保存一到两周，冬天可以保存五到六周。

['skɔːldɪŋ] [ɔːr] ['friːzɪŋ] [kɪlz] [ðə; ði] [jiːst] [plænt] .

Scalding	or	freezing	kills	the	yeast	plant	.
烫	或者	冷冻	杀戮	这	酵母	植物	.

用热水烫或冷冻都能杀死酵母菌。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ʌv; əv][draɪ][hɑːps][tuː; tə] [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ænd; ənd][bɔɪl]['dʒentli]

Add	one	cup	of	dry	hops	to	two	quarts	of	boiling	water	and	boil	gently
添加	一	杯子	的	干燥	酒花	到	二	夸脱	的	沸腾	水	和	熬	轻轻地

[fɔːr; fər] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .

for	fifteen	minutes	.
为了	十五	分钟	.

将一杯干啤酒花加入两夸脱沸水中，小火煮十五分钟。

[ɪn][ðə; ði] ['miːntaɪm] [piːl] [ænd; ənd] [greɪt] [faɪv][lɑːrdʒ] [pə'tetoz] ['ɪntuː] [ɪ'nʌf] ['wɔːtər][tuː; tə]['kʌvər]

In	the	meantime	peel	and	grate	five	large	potatoes	into	enough	water	to	cover
在	这	与此同时	果皮	和	格特	五	大的	土豆	进入	足够的	水	到	覆盖

[ðem; ðəm] ;

them	;
他们	;

与此同时，将五个大土豆去皮擦成丝，放入足够的水中没过土豆；

[ðɪs] [ɪz][tuː; tə] [prɪ'vent] [ðem; ðəm][frʌm; frəm] ['tɜːrnɪŋ] [dɑːrk] .

this	is	to	prevent	them	from	turning	dark	.
这	是	到	防止	他们	从	转弯	黑暗的	.

这是为了防止它们变黑。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] , [ænd; ənd][ðə; ði] [seɪm] [ʌv; əv]

Add	one	cup	of	sugar	,	one	tablespoonful	of	salt	,	and	the	same	of
添加	一	杯子	的	糖	,	一	一汤匙	的	盐	,	和	这	相同的	的

['dʒɪndʒər] .

ginger	.
姜	.

加入一杯糖、一汤匙盐和等量的姜。

[pʊt] [ðɪs] ['mɪkstʃər]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspæn] [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː][ðə; ði]['wɔːtər][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði]

Put	this	mixture	into	a	saucepan	and	pour	over	it	the	water	in	which	the
放	这	混合物	进入	一个	平底锅	和	倒	超过	它	这	水	在	哪个	这

[hɑːps][hæv; həv] [bɔɪld] .

hops	have	boiled	.
酒花	有	煮沸	.

将此混合物倒入平底锅中，然后倒入煮过啤酒花的水。

[kʊk] , ['stɜːrɪŋ] [ɔːl][ðə; ði][taɪm] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θɪkənz] , [tɜːrn]['ɪntuː][ə; eɪ] ['pɜːrfɪktli] [kliːn] [krɑːk] [ɔːr][dʒɑːr]

Cook	,	stirring	all	the	time	till	it	thickens	,	turn	into	a	perfectly	clean	crock	or	jar
厨师	,	搅拌	全部	这	时间	直到	它	增厚	,	转动	进入	一个	完美	干净的	缸	或者	罐

,

,

,

边煮边搅拌，直到汤汁浓稠，然后倒入干净的陶罐或玻璃罐中。

[ænd; ənd] [wen] [ˌluːkˈwɔːrm] [ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [gʊd] [jiːst] [ɔːr] [tuː] [jiːst] [keɪks] [ðæt]

and	when	lukewarm	add	two	cups	of	good	yeast	or	two	yeast	cakes	that
和	什么时候	温	添加	二	杯子	的	好的	酵母	或者	二	酵母	蛋糕	那

[hæv; həv] [bɪn] [dɪˈzɑːlvd] [ɪn] [tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [ˌluːkˈwɔːrm] [ˈwɔːtər] .

have	been	dissolved	in	two	cups	of	lukewarm	water	.
有	到过	溶解	在	二	杯子	的	温	水	.

水温温热时，加入两杯优质酵母或两块溶于两杯温水中的酵母饼。

[kiːp] [ðə; ði] [dʒɑːr] [wer] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [ˈmɑːdərətli] [wɔːrm] [ænd; ənd] [stɜːr] [ðə; ði] [jiːst] [daʊn] [æz; əz] [ˈɔːf(ə)n]

Keep	the	jar	where	it	is	moderately	warm	and	stir	the	yeast	down	as	often
保持	这	罐	在哪里	它	是	中等程度	温暖的	和	搅拌	这	酵母	向下	作为	经常

[æz; əz] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈraɪzɪz] .

as	it	rises	.
作为	它	上升	.

将罐子放在温度适中的地方，并经常搅拌，直到酵母沉淀下来。

[wen] [ˌfɜːrmenˈteɪʃn] [ˈstɑːps] , [ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [biː; bi] [kwaɪt] [θɪn] .

When	fermentation	stops	,	it	will	be	quite	thin	.
什么时候	发酵	停止	,	它	将要	是	相当	薄的	.

发酵停止后，液体会变得很稀。

[ˌaɪ ˈtiː] [ʃʊd; ʃəd] [ðen] [biː; bi] [ˈkʌvərd] [ˈkloʊsli] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [[faɪv]]

It	should	then	be	covered	closely	and	put	in	a	[	5	]
它	应该	然后	是	涵盖	密切	和	放	在	一个	[	5	]

然后应该将其严密覆盖并放入[5]

[kuːl] [pleɪs] .

cool	place	.
凉爽的	地方	.

很棒的地方。

[ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [gʊd] [æz; əz] [lɔːŋ] [æz; əz] [ˌaɪ ˈtiː] [smelz] [ˈsaʊər] [bʌt; bət] [dʌz] [nɑːt] [teɪst] [soʊ] .

It	is	good	as	long	as	it	smells	sour	but	does	not	taste	so	.
它	是	好的	作为	长的	作为	它	气味	酸的	但	做	不是	品尝	所以	.

只要闻起来酸但不尝起来酸，那就是好的。

[wen] [jiːst] [ˈluːzɪz] [ɪts] [smel] [ˌaɪ ˈtiː] [hæz; həz] [noʊ] [mɔːr] [ˈraɪzɪŋ] [ˈpaʊər] ; [ɪn] [ˈʌðər] [wɜːrdz] ,

When	yeast	loses	its	smell	it	has	no	more	rising	power	;	in	other	words	,
什么时候	酵母	失败	它是	闻	它	有	不	更多的	上升	力量	;	在	其他	字	,

酵母失去气味后就失去了发酵能力；换句话说，

[ðə; ði] [jiːst] [plænt] [ɪz] [ded] .

the	yeast	plant	is	dead	.
这	酵母	植物	是	死的	.

酵母菌已经死了。

[wʌn] [hæf] [kʌp] [ʌv; əv] [ðɪs] [jiːst] [ɪz] [ˈiːkwəl] [tuː; tə] [wʌn] [keɪk] [ʌv; əv] [kəmˈprest] [jiːst] .

One	half	cup	of	this	yeast	is	equal	to	one	cake	of	compressed	yeast	.
一	一半	杯子	的	这	酵母	是	平等的	到	一	蛋糕	的	压缩	酵母	.

半杯这种酵母相当于一块压缩酵母。

[ðə; ði] [pəˈtetoz] [meɪ] [biː; bi] [bɔɪld] [ænd; ənd] [mæʃt] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ,

The	potatoes	may	be	boiled	and	mashed	through	a	sieve	,
这	土豆	可能	是	煮沸	和	捣碎	通过	一个	筛	,

土豆可以煮熟后用筛子捣成泥。

[bʌt; bət] [ˈpræktɪk(ə)l] [bred] - [ˈmeɪkɝz] [seɪ] [ðæt] [ðə; ði] [ˈgreɪtɪd] [pəˈtetoz] [meɪk] [ðə; ði] [best] [jiːst] . [

but	practical	bread	-	makers	say	that	the	grated	potatoes	make	the	best	yeast	.	[
但	实际的	面包	-	制造商	说	那	这	磨碎的	土豆	制作	这	最好的	酵母	.	[

[sɪks]]

6	]
6	]

但经验丰富的面包师说，磨碎的土豆是最好的酵母。[6]

[sə'dʒestʃənz]
SUGGESTIONS
建议

建议

[fɔ:r; fər][ðə; ði] ['meɪkɪŋ] [ʌv; əv] [bred]
FOR **THE** **MAKING** **OF** **BREAD**
为了 这 制作 的 面包

用于制作面包

[wɪ'ðaʊt] [waɪt] ['flaʊər]
WITHOUT **WHITE** **FLOUR**
没有 白色的 面粉

不含白面粉

['brɛdz] [meɪd] [wɪð; wɪθ]['lɪt(ə)l][ɔ:r][noʊ] [wi:t] [tu:; tə][bi:; bi] [sək'sesf(ə)l] [mʌst; məst][bi:; bi] ['tri:tɪd] [ɪn]
Breads **made** **with** **little** **or** **no** **wheat** **to** **be** **successful** **must** **be** **treated** **in**
面包 制成 和 小的 或者 不 小麦 到 是 成功的 必须 是 治疗 在
[ə; eɪ] ['dɪfrənt] [wei] [frʌm; frəm] [waɪt] ['flaʊər] ['brɛdz] .
a **different** **way** **from** **white** **flour** **breads** **.**
一个 不同的 方式 从 白色的 面粉 面包 .

用少量或不含小麦粉制作的面包要想成功，其制作方法必须与白面粉面包不同。

[ɪf] [ðer; ðər][ɪz] [kʊkt] ['sɪriəl] [ɪn][ðə; ði] [doʊ] [ˌaɪ 'ti:][mʌst; məst][bi:; bi] [meɪd] [mʌtʃ] ['stɪfɚ] [ðæn; ðən]
If **there** **is** **cooked** **cereal** **in** **the** **dough** **it** **must** **be** **made** **much** **stiffer** **than**
如果 那里 是 煮熟 谷物 在 这 面团 它 必须 是 制成 很多 更硬 比
[fɔ:r; fər]['ɔ:rd(ə)neri] [bred] .
for **ordinary** **bread** **.**
为了 普通的 面包 .

如果面团里有煮熟的谷物，那么做出来的面包就必须比做普通面包的面团硬得多。

[ɔ:l] [dɑ:rk] ['brɛdz] [mʌst; məst][bi:; bi] [wel] ['rɪzn] [ɪn][ðə; ði] [doʊ] ,
All **dark** **breads** **must** **be** **well** **risen** **in** **the** **dough** **,**
全部 黑暗的 面包 必须 是 出色地 升起 在 这 面团 ,

所有黑面包的面团都必须充分发酵。

[bʌt; bət][mʌst; məst][nɑ:t][raɪz][tu:; tə]['dʌb(ə)l][ðer; ðər][bʌlk]['æftər] ['pʊtɪŋ] [ɪn][ðə; ði][pænz] ; ['oʊnli][tu:; tə]
but **must** **not** **rise** **to** **double** **their** **bulk** **after** **putting** **in** **the** **pans** **;** **only** **to**
但 必须 不是 上升 到 双倍的 他们的 大部分 后 推杆 在 这 平底锅 ; 仅有的 到
[hæf] ['dʌb(ə)l] .
half **double** **.**
一半 双倍的 .

但放入锅中后体积不能膨胀到原来的两倍；只能膨胀到原来的一半。

[ðə; ði]['ʌv(ə)n][ʃʊd; ʃəd][nɑ:t][bi:; bi][æz; əz][hɑ:t][æz; əz][fɔ:r; fər] [waɪt] [bred] ;
The **oven** **should** **not** **be** **as** **hot** **as** **for** **white** **bread** **;**
这 烤箱 应该 不是 是 作为 热的 作为 为了 白色的 面包 ;

烤箱温度不宜像烤白面包那样高；

[ˌaɪ 'ti:][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][æt; ət][ə; eɪ]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][soʊ] [ðæt] [ə; eɪ] [smɔ:l] [loʊf] [wɪl] [nɑ:t][bi:; bi]
it **should** **be** **at** **a** **temperature** **so** **that** **a** **small** **loaf** **will** **not** **be**
它 应该 是 在 一个 温度 所以 那 一个 小的 面包 将要 不是 是
[ˌoʊvər'dʌn] [ɪn][æn; ən]['aʊər][ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔ:rtər] .
overdone **in** **an** **hour** **and** **a** **quarter** **.**
做得太过火了 在 一个 小时 和 一个 四分之一 .

烤箱温度应该合适，这样烤一小块面包一个多小时后才不会烤过头。

[wen] ['pɑːsəb(ə)l][juːz][mɪlk] , [ɔːr][æt; ət] [liːst] [pɑːrt][mɪlk] , [fɔːr; fər][ðə; ði]['lɪkwɪd][ɪn] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði]

When	possible	use	milk	,	or	at	least	part	milk	,	for	the	liquid	in	making	the
什么时候	可能的	使用	牛奶	，或者		在	至少	部分	牛奶	，	为了	这	液体	在	制作	这

[spʌndʒ] ;

sponge	;
海绵	;

制作海绵时，如果可能，请使用牛奶，或者至少使用部分牛奶作为液体；

[ðə; ði] [doʊ] [wɪl] [juːz] [les] ['flaʊər][ænd; ənd][rɪ'kwaɪər] [les] ['niːdɪŋ] [ænd; ənd][ðə; ði] [bred] [wɪl]

the	dough	will	use	less	flour	and	require	less	kneading	and	the	bread	will
这	面团	将要	使用	较少的	面粉	和	要求	较少的	揉捏	和	这	面包	将要

[hæv; həv] ['greɪtər] [fuːd] ['vælјuː] .

have	greater	food	value	.
有	更大的	食物	价值	.

这样制作出来的面团用料更少，揉面时间更短，面包的营养价值也更高。

[ðə; ði][mɪlk][mʌst; məst][biː; bi]['skɔːldɪd][ænd; ənd] [kuːld] [ɔːr][ˌaɪ 'tiː] [meɪ]['saʊər][æz; əz][ðə; ði] [doʊ]

The	milk	must	be	scalded	and	cooled	or	it	may	sour	as	the	dough
这	牛奶	必须	是	烫伤	和	冷却	或者	它	可能	酸的	作为	这	面团

['raɪzɪz] .

rises	.
上升	.

牛奶必须先用开水烫一下再冷却，否则面团发酵时牛奶可能会变酸。

[ɪf] [['sɛvən]]

If	[	7	]
如果	[	7	]

如果[7]

[kɔːrn] [miːl] [ɪz][tuː; tə][biː; bi]['skɔːldɪd][wɪð; wɪθ][ðə; ði][mɪlk] ,

corn	meal	is	to	be	scalded	with	the	milk	,
玉米	一顿饭	是	到	是	烫伤	和	这	牛奶	,

将玉米粉用牛奶烫一下。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['betər] [tuː; tə][stɜːr][ðə; ði] [miːl] ['ɪntuː][ðə; ði][mɪlk] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ɪn][ðə; ði] ['sɔːspæn] [ɑːn]

it	is	better	to	stir	the	meal	into	the	milk	when	it	is	in	the	saucepan	on
它	是	更好的	到	搅拌	这	一顿饭	进入	这	牛奶	什么时候	它	是	在	这	平底锅	在

[ðə; ði][stoʊv] ['ræðər][ðæn; ðən][tuː; tə] [pɔːr] [ðə; ði][hɑːt][mɪlk]['oʊvər][ðə; ði] [miːl] .

the	stove	rather	than	to	pour	the	hot	milk	over	the	meal	.
这	火炉	相当	比	到	倒	这	热的	牛奶	超过	这	一顿饭	.

最好在炉子上的平底锅里，将食物搅拌到牛奶中，而不是将热牛奶倒在食物上。

[dəunt] [meɪk] [ðə; ði] [mis'teik] [ʌv; əv] ['hævɪŋ] [ðə; ði][dɑːrk][loʊf] [swiːt] .

Don't	make	the	mistake	of	having	the	dark	loaf	sweet	.
不	制作	这	错误	的	拥有	这	黑暗的	面包	甜的	.

不要犯把黑面包当甜面包吃的错误。

[wʌn]['taɪərz]['veri] [suːn] [ʌv; əv][ə; eɪ] [swiːt] [bred] [æz; əz][ðə; ði][stɑːf][ʌv; əv][laɪf] .

One	tires	very	soon	of	a	sweet	bread	as	the	staff	of	life	.
一	轮胎	非常	很快	的	一个	甜的	面包	作为	这	职员	的	生活	.

人们很快就会对以甜面包为主食的食物感到厌倦。

[ɪn]['juːzɪŋ]['resəpɪz][fɔːr; fər] [ðiːz] [nuː] ['brɛdz] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['nesəseri] [tuː; tə] [rɪ'membər] [ðæt][æt; ət][ðə; ði]

In	using	recipes	for	these	new	breads	it	is	necessary	to	remember	that	at	the
在	使用	食谱	为了	这些	新的	面包	它	是	必要的	到	记住	那	在	这

['prez(ə)nt][taɪm][ðer; ðər][ɪz][noʊ]['stændərd][fɔːr; fər] [ðiːz] [miːlz] [ænd; ənd]['flauəz] [ðæt] [wiː; wi][ɑːr; ər]

present	time	there	is	no	standard	for	these	meals	and	flours	that	we	are
展示	时间	那里	是	不	标准	为了	这些	餐	和	面粉	那	我们	是

['juːzɪŋ] .

using	.
使用	.

使用这些新面包的配方时，必须记住，目前我们使用的这些食材和面粉还没有统一的标准。

[ðer; ðər][ɑːr; ər] ['meni] [gʊd] [kaɪndz][ɑːn][ðə; ði] ['mɑːrkɪt] [ðæt] ['dɪfər] [ɪn][ðə; ði] [ə'maʊnt] [ʌv; əv]['lɪkwɪd] [ðæt]
There **are** **many** **good** **kinds** **on** **the** **market** **that** **differ** **in** **the** **amount** **of** **liquid** **that**
那里 是 许多 好的 种类 在 这 市场 那 不同 在 这 数量 的 液体 那
[ðeɪ] [wɪl] [teɪk] [ʌp] .
they **will** **take** **up** **.**
他们 将要 拿 向上 .

市面上有很多种优质产品，它们吸收液体的量各不相同。

[ɪn] [nʌn] [ʌv; əv][ðə; ði] ['resəpɪz] ['kɔːlɪŋ] [fɔːr; fər] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər][duː][aɪ][rɪ'fɜːr][tuː; tə]['flaʊər]
In **none** **of** **the** **recipes** **calling** **for** **whole** **wheat** **flour** **do** **I** **refer** **to** **flour**
在 没有任何 的 这 食谱 呼叫 为了 所有的 小麦 面粉 做 我 参考 到 面粉
[wɪð; wɪθ][bræn][ɪn][ˌaɪ 'tiː] .
with **bran** **in** **it** **.**
和 麸 在 它 .

在所有需要用到全麦面粉的食谱中，我都没有提到含有麸皮的面粉。

[hoʊl] [wiːt] , [raɪ] , [oʊt] , ['bɑːrli] ,
Whole **wheat** **,** **rye** **,** **oat** **,** **barley** **,**
所有的 小麦 , 黑麦 , 燕麦 , 大麦 ,

全麦、黑麦、燕麦、大麦

[ænd; ənd][raɪs]['flaʊər][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][faɪn] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][goʊ] [θruː] [ə; eɪ][faɪn]['flaʊər] [sɪv] ;
and **rice** **flour** **should** **be** **fine** **enough** **to** **go** **through** **a** **fine** **flour** **sieve** **;**
和 米 面粉 应该 是 美好的 足够的 到 去 通过 一个 美好的 面粉 筛 ;

米粉的细度应该足以通过细面粉筛；

['ʌðərwaɪz] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kɔːld] [miːlz] .
otherwise **they** **should** **be** **called** **meals** **.**
否则 他们 应该 是 称为 餐 .

否则它们就应该被称为餐食。

[kɔːrn]['flaʊər][ænd; ənd][ðə; ði]['veri] [faɪn]['boʊltɪd] [miːl] [ɑːr; ər][æz; əz][faɪn][æz; əz][ðə; ði] [hoʊl] [wiːt]
Corn **flour** **and** **the** **very** **fine** **bolted** **meal** **are** **as** **fine** **as** **the** **whole** **wheat**
玉米 面粉 和 这 非常 美好的 螺栓连接 一顿饭 是 作为 美好的 作为 这 所有的 小麦
['flaʊər][ænd; ənd]['kænɑːt][biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər][ðə; ði]['resəpɪz] ['kɔːlɪŋ] [fɔːr; fər][kɔːrn] [miːl] .
flour **and** **cannot** **be** **used** **for** **the** **recipes** **calling** **for** **corn** **meal** **.**
面粉 和 不能 是 用过的 为了 这 食谱 呼叫 为了 玉米 一顿饭 .

玉米粉和极细的粗玉米粉与全麦面粉一样细，不能用于需要玉米粉的食谱中。

[ðə; ði] ['kɔrsɝ] ['boʊltɪd] [miːl] [kæn; kən][biː; bi] ['triːtɪd] [æz; əz][ðə; ði][faɪn]['grænjuleɪtɪd] [miːl] . [[eɪt]]
The **coarser** **bolted** **meal** **can** **be** **treated** **as** **the** **fine** **granulated** **meal** **.** **[** **8** **]**
这 较粗糙 螺栓连接 一顿饭 能 是 治疗 作为 这 美好的 颗粒状 一顿饭 . [8]

较粗的碎粉可以视为细粒粉。[8]

[ɪn] ['meɪkɪŋ] [jiːst] [bred] ['ɔːlweɪz][hæv; həv][ðə; ði]['lɪkwɪd] [ˌluːk'wɔːrm] ,
In **making** **yeast** **bread** **always** **have** **the** **liquid** **lukewarm** **,**
在 制作 酵母 面包 总是 有 这 液体 温 ,

制作酵母面包时，液体一定要保持温热。

[ænd; ənd][ɪn][koʊld] ['weðər] [ˌaɪ 'tiː] [fə'siliteits] ['mætərz] [tuː; tə][wɔːrm][ðə; ði]['flaʊər] .
and **in** **cold** **weather** **it** **facilitates** **matters** **to** **warm** **the** **flour** **.**
和 在 寒冷的 天气 它 促进 事情 到 温暖的 这 面粉 .

在寒冷的天气里，加热面粉有助于提高面粉的含水量。

['nevər] [let] [spʌndʒ] [ɔːr] [doʊ] [get] [tʃɪld] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] ['rɪzn] [wʌns] ;
Never **let** **sponge** **or** **dough** **get** **chilled** **until** **it** **has** **risen** **once** **;**
绝不 让 海绵 或者 面团 得到 冷藏 直到 它 有 升起 一次 ;

切勿让海绵或面团在发酵一次之前冷藏；

['æftər] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][kæn; kən][biː; bi][pʊt][ɪn][ðə; ði][aɪs][bɑːks][tuː; tə] [tʃek] [ˌfɜːrmen'teɪʃn] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz]

after	that	it	can	be	put	in	the	ice	box	to	check	fermentation	till	it	is
后	那	它	能	是	放	在	这	冰	盒子	到	查看	发酵	直到	它	是

['niːdɪd] [tuː; tə] [meɪk] ['ɪntuː][roʊlz][ɔːr] ['kɔːfi] [bred] .

needed	to	make	into	rolls	or	coffee	bread	.
需要	到	制作	进入	卷	或者	咖啡	面包	.

之后可以将其放入冰盒中检查发酵情况，直到需要制作面包卷或咖啡面包时再取出。

[θɪk] ['stoʊnwer] [ɪz][ðə; ði][best] [mə'tɪriəl] [fɔːr; fər][ə; eɪ]['mɪksɪŋ] - [boʊl] [fɔːr; fər] [jiːst] [bred] ,

Thick	stoneware	is	the	best	material	for	a	mixing	-	bowl	for	yeast	bread	,
厚的	石器	是	这	最好的	材料	为了	一个	混合	-	碗	为了	酵母	面包	,

厚实的陶器是制作酵母面包搅拌碗的最佳材料。

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['hevi] [tuː; tə]['hænd(ə)l] .

but	it	is	heavy	to	handle	.
但	它	是	重的	到	处理	.

但是它很重，搬起来很费劲。

[ɪf] [ðə; ði] [spʌndʒ] [ɔːr] [doʊ] [ɪz][set][tuː; tə][raɪz][ɪn][ə; eɪ][tɪn] [dɪʃ] [ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [wel] [ræpt] [ɪn]

If	the	sponge	or	dough	is	set	to	rise	in	a	tin	dish	it	should	be	well	wrapped	in
如果	这	海绵	或者	面团	是	放	到	上升	在	一个	锡	盘子	它	应该	是	出色地	包装	在

[ə; eɪ] [θɪk] [klɔːθ] [tuː; tə] [kiːp] [ðə; ði] [doʊ] [æt; ət][æn; ən]['iːv(ə)n]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] .

a	thick	cloth	to	keep	the	dough	at	an	even	temperature	.
一个	厚的	布	到	保持	这	面团	在	一个	甚至	温度	.

如果将海绵或面团放在锡盘中发酵，应该用厚布将其包裹好，以保持面团温度均匀。

[bəuθ] [spʌndʒ] [ænd; ənd] [doʊ] [wɪl] [stænd][ə; eɪ] [gʊd] [diːl] [ʌv; əv][hɑːrd] ['triːtmənt] ,

Both	sponge	and	dough	will	stand	a	good	deal	of	hard	treatment	,
两个都	海绵	和	面团	将要	站立	一个	好的	交易	的	难的	治疗	,

海绵和面团都能经受相当程度的粗暴对待。

[bʌt; bət][ðə; ði] [bred] - ['meɪkɪŋ] [wɪl] [biː; bi] [sloʊ] [ænd; ənd][ðə; ði] [rɪ'zʌlt] [pʊr] .

but	the	bread	-	making	will	be	slow	and	the	result	poor	.
但	这	面包	-	制作	将要	是	慢的	和	这	结果	贫穷的	.

但制作面包的速度会很慢，而且成品质量也不好。

[ə; eɪ] [bred] - ['mɪksər][ɪz][ə; eɪ] [greɪt] ['leɪbər] - ['seɪvər] ,

A	bread	-	mixer	is	a	great	labor	-	saver	,
一个	面包	-	混合器	是	一个	伟大的	劳动	-	省钱	,

面包搅拌机非常省力。

[bʌt; bət][ðer; ðər][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ə; eɪ] [θɪk] [klɔːθ] ['kʌvər][tuː; tə][biː; bi] [juːst] [wɪð; wɪθ][ˌaɪ 'tiː] .

but	there	should	be	a	thick	cloth	cover	to	be	used	with	it	.
但	那里	应该	是	一个	厚的	布	覆盖	到	是	用过的	和	它	.

但应该搭配厚布套使用。

[ðə; ði]['raɪzɪŋ][ʌv; əv] [doʊ] [meɪ] [biː; bi] ['heɪsnd] [baɪ] ['setɪŋ] [ðə; ði] [dɪʃ] [ɪn][ə; eɪ][pæn][ʌv; əv][wɔːrm]

The	rising	of	dough	may	be	hastened	by	setting	the	dish	in	a	pan	of	warm
这	上升	的	面团	可能	是	加快	经过	环境	这	盘子	在	一个	平底锅	的	温暖的

['wɔːtər][ænd; ənd] ['ædɪŋ] [mɔːr] [frʌm; frəm][taɪm][tuː; tə][taɪm][tuː; tə] [kiːp] [ʌp][ðə; ði]

water	and	adding	more	from	time	to	time	to	keep	up	the
水	和	添加	更多的	从	时间	到	时间	到	保持	向上	这

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] . [[naɪn]]

temperature	.	[	9	]
温度	.	[	9	]

将碗放在一锅温水中，不时加水以保持温度，可以加快面团的发酵。[9]

['spʌndʒɪz]

SPONGES
海绵

海绵

[ɔːl] ['fɔːrən] ['beɪkərz][juːz][ðə; ðɪ] [spʌndʒ] ['meθəd] [fɔːr; fər][ðer; ðər][best] ['brɛdz] [ænd; ənd][roʊlz]
All foreign bakers use the sponge method for their best breads and rolls
全部 外国的 面包师 使用 这 海绵 方法 为了 他们的 最好的 面包 和 卷
[ænd; ənd][rɪ'fɜːr][tuː; tə] [ðæt] [meɪd] [frʌm; frəm][ðə; ðɪ] [streɪt] [doʊ] [æz; əz] “ [ɔːf] - [hænd] [bred] .
and refer to that made from the straight dough as “ off - hand bread .
和 参考 到 那 制成 从 这 直的 面团 作为 “ 离开 - 手 面包 .

所有外国面包师都使用海绵法制作他们最好的面包和卷饼，并将用直接面团制作的面包称为“手工面包”。

” [ðeɪ] ['riːz(ə)nəbli] [kleɪm] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] ['meni] [æd'væntɪdʒɪz] ;
” They reasonably claim that it has many advantages ;
” 他们 合理 宣称 那 它 有 许多 优势 ;

“他们有理由声称它有很多优点；

[ðæt] [ðə; ðɪ] [bred] [meɪd] [frʌm; frəm][ə; eɪ] [spʌndʒ] [hæz; həz][ə; eɪ] ['betər] ['fleɪvər] , [rɪ'kwaɪrz] [les]
that the bread made from a sponge has a better flavor , requires less
那 这 面包 制成 从 一个 海绵 有 一个 更好的 味道 , 需要 较少的
['ʃɔːrtnɪŋ] [ænd; ənd] [les] [jiːst] ,
shortening and less yeast ,
缩短 和 较少的 酵母 ,

用海绵面团制作的面包味道更好，需要的起酥油和酵母也更少。

[kiːps] [mɔɪst] [lɔːŋgər] , [ænd; ənd][ɪz] [mɔːr] ['velvəti] [ɪn]['tekstʃər] .
keeps moist longer , and is more velvety in texture .
保持 潮湿 更长 , 和 是 更多的 天鹅绒般的 在 质地 .

保持湿润时间更长，质地更柔滑。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] [mɔːr] [kən'viːniənt] ['meθəd] ,
It is a more convenient method ,
它 是 一个 更多的 方便的 方法 ,

这是一种更便捷的方法。

[fɔːr; fər] [ɔːl'ðoʊ] [ðə; ðɪ] [spʌndʒ] [wɪl] [raɪz][ɪn] [fɔːr] ['aʊərz][ˌaɪ 'tiː][kæn; kən][stænd][lɔːŋgər][ðæn; ðən][ðə; ðɪ]
for although the sponge will rise in four hours it can stand longer than the
为了 虽然 这 海绵 将要 上升 在 四 小时 它 能 站立 更长 比 这
[streɪt] [doʊ] [wɪ'ðaʊt] [dɪˌtɪriə'reɪʃn] ,
straight dough without deterioration ,
直的 面团 没有 恶化 ,

虽然海绵面团会在四个小时内发酵，但它比直接发酵的面团能放置更长时间而不变质。

[ænd; ənd] ['meni] [kaɪndz][ʌv; əv] [bred] , ['kɔːfi] [keɪk] , [ænd; ənd][roʊlz][kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [frʌm; frəm]
and many kinds of bread , coffee cake , and rolls can be made from
和 许多 种类 的 面包 , 咖啡 蛋糕 , 和 卷 能 是 制成 从
[wʌn] [spʌndʒ] .
one sponge .
一 海绵 .

一块海绵可以做出很多种类的面包、咖啡蛋糕和卷饼。

[ɔːl][dɑːrk] ['brɛdz] [hæv; həv][ə; eɪ] [mɔːr] [ə'træktɪv] ['kʌlər] [ɪf] [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][dɑːrk] [mə'læsɪz]
All dark breads have a more attractive color if one tablespoonful of dark molasses
全部 黑暗的 面包 有 一个 更多的 吸引人的 颜色 如果 一 一汤匙 的 黑暗的 糖蜜
[ɪz] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ðɪ] [spʌndʒ] ,
is added to the sponge ,
是 额外 到 这 海绵 ,

如果在面团中加入一汤匙深色糖蜜，所有深色面包的颜色都会更加诱人。

[bʌt; bət] [ðɪs] ['heɪsənz] [ðə; ðɪ]['raɪzɪŋ] ; [soʊ] , [ɪf] [ðə; ðɪ] [spʌndʒ] [ɪz][tuː; tə][stænd] [ˌoʊvər'naɪt] ,
but this hastens the rising ; so , if the sponge is to stand overnight ,
但 这 加快 这 上升 ; 所以 , 如果 这 海绵 是 到 站立 过夜 ,

但这会加速海绵的膨胀；所以，如果海绵要放置过夜，

[duː][nɑːt][ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː] [tɪl] ['mɔːrnɪŋ] [wen] [ðə; ði] [bred] [ɪz] [mɪkst] . [-]

do	not	add	it	till	morning	when	the	bread	is	mixed	.	[	10	]
做	不是	添加	它	直到	早晨	什么时候	这	面包	是	混合	.	[	-	]

直到早上搅拌面包时再加入。[10]

[sɔːlt] [rɪ'tɑːdz] [ðə; ði]['raɪzɪŋ] ,

Salt	retards	the	rising	,
盐	智障	这	上升	,

盐会减缓上升速度。

[soʊ][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['betər] [ɪn][koʊld] ['weðər] [tuː; tə][ˌeɪ diː 'diː] [ðæt] [wen] [ðə; ði] [bred] [ɪz] [meɪd] [ʌp] .

so	it	is	better	in	cold	weather	to	add	that	when	the	bread	is	made	up	.
所以	它	是	更好的	在	寒冷的	天气	到	添加	那	什么时候	这	面包	是	制成	向上	.

所以在寒冷的天气里，最好在做面包的时候再加入。

[hoʊl] [wiːt] [spʌndʒ]

Whole	Wheat	Sponge
所有的	小麦	海绵

全麦海绵蛋糕

[skɔːld] [θriː] [kʌps] [ʌv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [stænd] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ˌluːk'wɔːrm] .

Scald	three	cups	of	milk	and	let	it	stand	till	it	is	lukewarm	.
烫伤	三	杯子	的	牛奶	和	让	它	站立	直到	它	是	温	.

将三杯牛奶烫一下，然后静置至温热。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [mə'læsɪz] [ænd; ənd][wʌn]

Add	one	teaspoonful	of	salt	and	one	tablespoonful	of	molasses	and	one
添加	一	一茶匙	的	盐	和	一	一汤匙	的	糖蜜	和	一

[jiːst] [keɪk] [ðæt] [hæz; həz] [bɪn] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn][wʌn][hæf][kʌp][ʌv; əv][wɔːrm]['wɔːtər] .

yeast	cake	that	has	been	dissolved	in	one	half	cup	of	warm	water	.
酵母	蛋糕	那	有	到过	溶解	在	一	一半	杯子	的	温暖的	水	.

加入一茶匙盐、一汤匙糖蜜和一块用半杯温水溶解的酵母饼。

[stɜːr][ɪn] [ɪ'nʌf] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][drɑːp]['bætər] .

Stir	in	enough	whole	wheat	flour	to	make	a	drop	batter	.
搅拌	在	足够的	所有的	小麦	面粉	到	制作	一个	降低	连击	.

拌入足够的全麦面粉，制成可滴落的面糊。

[biːt] [wel] [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] ['kʌvərd] [dɪʃ] [tuː; tə][raɪz] .

Beat	well	and	put	it	in	a	covered	dish	to	rise	.
打	出色地	和	放	它	在	一个	涵盖	盘子	到	上升	.

充分搅拌后放入带盖容器中发酵。

[juːz][æz; əz][də'rektɪd][ɪn][ðə; ði] [bred] ['resəpɪz] .

Use	as	directed	in	the	bread	recipes	.
使用	作为	指导	在	这	面包	食谱	.

按照面包食谱中的说明使用。

['wɔːtər][kæn; kən][biː; bi] [juːst] [ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv][mɪlk] .

Water	can	be	used	in	place	of	milk	.
水	能	是	用过的	在	地方	的	牛奶	.

可以用清水代替牛奶。

[pə'teɪtoʊ] [spʌndʒ]

Potato	Sponge
土豆	海绵

土豆海绵

[mæʃ] [ɔːr][pʊt] [θruː] [ə; eɪ]['raɪsər] [ɪ'nʌf] [hɑːt] [bɔɪld] [pə'tetoz] [tuː; tə] [meɪk] [tuː] ['kʌpˌfʊlz] .

Mash	or	put	through	a	ricer	enough	hot	boiled	potatoes	to	make	two	cupfuls	.
捣碎	或者	放	通过	一个	碾米机	足够的	热的	煮沸	土豆	到	制作	二	杯	.

将足够多的热煮土豆捣成泥或用土豆压泥器压成泥，制成两杯土豆泥。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər][ænd; ənd][mɪks] [wel] .

Add	**two**	**cups**	**of**	**whole**	**wheat**	**flour**	**and**	**mix**	**well**	**.**
添加	二	杯子	的	所有的	小麦	面粉	和	混合	出色地	.

加入两杯全麦面粉，搅拌均匀。

[pɔːr] ['oʊvər] [ðɪs] [tuː] [kʌps] [ʌv; əv][ðə; ði]['wɔːtər][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [pə'tetoz] [wɜːr; wər] [bɔɪld] ;

Pour	**over**	**this**	**two**	**cups**	**of**	**the**	**water**	**in**	**which**	**the**	**potatoes**	**were**	**boiled**	**;**
倒	超过	这	二	杯子	的	这	水	在	哪个	这	土豆	是	煮沸	;

将煮土豆的水（共两杯）浇在上面；

[ðɪs] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][hɑːt] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] ['θɜːrəli] [skɔːld][ðə; ði]['mɪkstʃər] .

this	**should**	**be**	**hot**	**enough**	**to**	**thoroughly**	**scald**	**the**	**mixture**	**.**
这	应该	是	热的	足够的	到	彻底	烫伤	这	混合物	.

这个温度应该足以将混合物彻底烫熟。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [mə'læsɪz] [ænd; ənd] [tuː] ['tiːspuːnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .

Add	**one**	**tablespoonful**	**of**	**molasses**	**and**	**two**	**teaspoonfuls**	**of**	**salt**	**.**
添加	一	一汤匙	的	糖蜜	和	二	茶匙	的	盐	.

加入一汤匙糖蜜和两茶匙盐。

[stɜːr] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] [smuːð] ['bætər] .

Stir	**till**	**it**	**is**	**a**	**smooth**	**batter**	**.**
搅拌	直到	它	是	一个	光滑的	连击	.

搅拌至面糊顺滑。

[ɪf] [ðɪs] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [meɪd] ['ɪntuː][ə; eɪ] [spʌndʒ] [æt; ət] [-]

If	**this**	**is**	**to**	**be**	**made**	**into**	**a**	**sponge**	**at**	**[**	**11**	**]**
如果	这	是	到	是	制成	进入	一个	海绵	在	[	-	]

如果要将其制成海绵[11]

[wʌns] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər] ,

once	**,**	**add**	**one**	**cup**	**of**	**cold**	**water**	**,**
一次	,	添加	一	杯子	的	寒冷的	水	,

一次性加入一杯冷水，

[ænd; ənd] [wen] [ðə; ði] ['bætər] [ɪz] [ˌluːk'wɔːrm] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [jiːst] [keɪk] [ðæt] [hæz; həz] [bɪn] [dɪ'zɑːlvd]

and	**when**	**the**	**batter**	**is**	**lukewarm**	**add**	**one**	**yeast**	**cake**	**that**	**has**	**been**	**dissolved**
和	什么时候	这	连击	是	温	添加	一	酵母	蛋糕	那	有	到过	溶解

[ɪn][wʌn][kʌp][ʌv; əv] [ˌluːk'wɔːrm] ['wɔːtər] .

in	**one**	**cup**	**of**	**lukewarm**	**water**	**.**
在	一	杯子	的	温	水	.

当面糊温热时，加入一块用一杯温水溶解的酵母块。

[set] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][raɪz] [fɔːr] ['aʊərz] .

Set	**it**	**to**	**rise**	**four**	**hours**	**.**
放	它	到	上升	四	小时	.

设置发酵时间为四小时。

[ðə; ði][pə'teɪtoʊ][ænd; ənd]['flaʊər]['mɪkstʃər] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [ænd; ənd]['skɔːldɪd][æt; ət]['eni] [taɪm] [ðæt]

The	**potato**	**and**	**flour**	**mixture**	**may**	**be**	**made**	**and**	**scalded**	**at**	**any**	**time**	**that**
这	土豆	和	面粉	混合物	可能	是	制成	和	烫伤	在	任何	时间	那

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [kən'viːniənt] [tuː; tə] [kʊk] [ðə; ði] [pə'tetoz] [ænd; ənd][kæn; kən][stænd][ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz]['wɑːntɪd]

it	**is**	**convenient**	**to**	**cook**	**the**	**potatoes**	**and**	**can**	**stand**	**until**	**it**	**is**	**wanted**
它	是	方便的	到	厨师	这	土豆	和	能	站立	直到	它	是	通缉

[fɔːr; fər][ðə; ði] [spʌndʒ] .

for	**the**	**sponge**	**.**
为了	这	海绵	.

土豆和面粉的混合物可以在方便煮土豆的时候随时制作并烫煮，然后放置一段时间，直到需要制作海绵蛋糕时再进行。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [bɪ'kʌm] [koʊld] ,

If	**it**	**has**	**become**	**cold**	**,**
如果	它	有	变得	寒冷的	,

如果天气变冷了，

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn][kʌp][ʌv; əv][ˈwɔːtər][hɑːt] [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ðə; ðɪ][ˈmɪkstʃər] [ˌluːkˈwɔːrm] [ænd; ənd]

add	one	cup	of	water	hot	enough	to	make	the	mixture	lukewarm	and
添加	一	杯子	的	水	热的	足够的	到	制作	这	混合物	温	和

[proʊˈsiːd][æz; əz][dəˈrektɪd][wɪð; wɪθ][ðə; ðɪ] [jiːst] .

proceed	as	directed	with	the	yeast	.
继续	作为	指导	和	这	酵母	.

加入一杯足够热的水，使混合物温热，然后按照酵母的指示进行操作。

[kɔːrn] [miːl] [spʌndʒ]

Corn	Meal	Sponge
玉米	一顿饭	海绵

玉米粉海绵

[bɔɪl] [fɔːr] [ˈmiːdiəm] - [saɪzd] [pəˈtetoz] [ɪn][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv][ˈwɔːtər] .

Boil	four	medium	-	sized	potatoes	in	one	quart	of	water	.
熬	四	中等的	-	尺寸	土豆	在	一	夸脱	的	水	.

将四个中等大小的土豆放入一夸脱水中煮熟。

[wen] [dʌn] [pɔːr] [θriː] [kʌps][ʌv; əv][ðə; ðɪ] [ˈbɔɪlɪŋ] [pəˈteɪtoʊ][ˈwɔːtər][ˈoʊvər][wʌn][ænd; ənd][wʌn][hæf]

When	done	pour	three	cups	of	the	boiling	potato	water	over	one	and	one	half
什么时候	完毕	倒	三	杯子	的	这	沸腾	土豆	水	超过	一	和	一	一半

[kʌps][ʌv; əv][kɔːrn] [miːl] [ænd; ənd][stɜːr] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [smuːð] .

cups	of	corn	meal	and	stir	till	it	is	smooth	.
杯子	的	玉米	一顿饭	和	搅拌	直到	它	是	光滑的	.

完成后，将三杯煮沸的土豆水倒入一杯半玉米粉中，搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn][ænd; ənd][wʌn][hæf] [kʌps] [ʌv; əv][ðə; ðɪ][pəˈteɪtoʊ] [ðæt] [hæz; həz] [bɪn] [mæʃt] [ɔːr][pʊt]

Add	one	and	one	half	cups	of	the	potato	that	has	been	mashed	or	put
添加	一	和	一	一半	杯子	的	这	土豆	那	有	到过	捣碎	或者	放

[θruː] [ə; eɪ][ˈraɪsər] ,

through	a	ricer	,
通过	一个	碾米机	,

加入一杯半捣碎的土豆泥或用土豆压泥器压成的土豆泥，

[wʌn] [ˈteblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] , [ænd; ənd][wʌn][ʌv; əv] [məˈlæsɪz] .

one	tablespoonful	of	salt	,	and	one	of	molasses	.
一	一汤匙	的	盐	,	和	一	的	糖蜜	.

一汤匙盐，一汤匙糖蜜。

[wen] [ðɪs] [ɪz] [ˌluːkˈwɔːrm] ,

When	this	is	lukewarm	,
什么时候	这	是	温	,

当这种感觉不温不火时，

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] [jiːst] [keɪk] [ðæt] [hæz; həz] [bɪn] [dɪˈzɑːlvd] [ɪn][wʌn][kʌp][ʌv; əv] [ˌluːkˈwɔːrm] [ˈwɔːtər] .

add	one	yeast	cake	that	has	been	dissolved	in	one	cup	of	lukewarm	water	.
添加	一	酵母	蛋糕	那	有	到过	溶解	在	一	杯子	的	温	水	.

加入一块用一杯温水溶解的酵母饼。

[set] [ˌaɪ ˈtiː][tuː; tə][raɪz][ænd; ənd][juːz][æz; əz][dəˈrektɪd][ɪn][ðə; ðɪ][ˈresəpɪz][fɔːr; fər] [spʌndʒ] [bred] . [-]

Set	it	to	rise	and	use	as	directed	in	the	recipes	for	sponge	bread	.	[	12	]
放	它	到	上升	和	使用	作为	指导	在	这	食谱	为了	海绵	面包	.	[	-	]

让它发酵，然后按照海绵面包的食谱说明使用。[12]

[oʊt] [ˈflaʊər] [spʌndʒ]

Oat	Flour	Sponge
燕麦	面粉	海绵

燕麦粉海绵

[teɪk] [wʌn][ænd; ənd][wʌn][hæf] [kʌps] [ʌv; əv][hɑːt] [mæʃt] [pə'teɪtoʊ] , [tuː] [kʌps] [ʌv; əv] ['sɪftɪd] [oʊt]['flaʊər]

Take	one	and	one	half	cups	of	hot	mashed	potato	,	two	cups	of	sifted	oat	flour
拿	一	和	一	一半	杯子	的	热的	捣碎	土豆	,	二	杯子	的	筛过的	燕麦	面粉

,

,

,

取一杯半热土豆泥，两杯过筛燕麦粉，

[mɪks] [wel] , [ænd; ənd][skɔːld][wɪð; wɪθ] [tuː] [kʌps] [ʌv; əv][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [pə'tetoz]

mix	well	,	and	scald	with	two	cups	of	the	boiling	water	in	which	the	potatoes
混合	出色地	,	和	烫伤	和	二	杯子	的	这	沸腾	水	在	哪个	这	土豆

[wɜːr; wər] [kʊkt] .

were	cooked	.
是	煮熟	.

充分搅拌，然后用煮土豆的两杯沸水烫一下。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [mə'læsɪz] [ænd; ənd][wʌn][ʌv; əv][sɔːlt] .

Add	one	tablespoonful	of	molasses	and	one	of	salt	.
添加	一	一汤匙	的	糖蜜	和	一	的	盐	.

加入一汤匙糖蜜和一汤匙盐。

[wen] [kuːl] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [jiːst] [keɪk] [ðæt] [hæz; həz] [bɪn] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn][wʌn][kʌp][ʌv; əv] [ˌluːk'wɔːrm]

When	cool	,	add	one	yeast	cake	that	has	been	dissolved	in	one	cup	of	lukewarm
什么时候凉爽的	,	添加	一	酵母	蛋糕	那	有	到过	溶解	在	一	杯子	的	温	

['wɔːtər] .

water	.
水	.

冷却后，加入一块用一杯温水溶解的酵母饼。

['oʊtmiːl] [spʌndʒ]

Oatmeal	Sponge
麦片	海绵

燕麦海绵

[pɔːr] [tuː] [kʌps] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]['oʊvər] [tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [roʊld] [oʊts] [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][stænd]

Pour	two	cups	of	boiling	water	over	two	cups	of	rolled	oats	and	let	it	stand
倒	二	杯子	的	沸腾	水	超过	二	杯子	的	滚动	燕麦	和	让	它	站立

['kʌvərd] [fɔːr; fər] [tuː] ['aʊərz] .

covered	for	two	hours	.
涵盖	为了	二	小时	.

将两杯沸水倒入两杯燕麦片中，盖上盖子静置两个小时。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər][ænd; ənd][wʌn][kʌp] [ʌv; əv]['wɔːtər][hɑːt] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]

Add	two	cups	of	whole	wheat	flour	and	one	cup	of	water	hot	enough	to
添加	二	杯子	的	所有的	小麦	面粉	和	一	杯子	的	水	热的	足够的	到

[meɪk] [ðə; ði]['mɪkstʃər] [ˌluːk'wɔːrm] .

make	the	mixture	lukewarm	.
制作	这	混合物	温	.

加入两杯全麦面粉和一杯足够热的水，使混合物呈温热状态。

[stɜːr] [wel] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ðə; ði] [seɪm] [ʌv; əv] [mə'læsɪz] .

Stir	well	and	add	one	tablespoonful	of	salt	and	the	same	of	molasses	.
搅拌	出色地	和	添加	一	一汤匙	的	盐	和	这	相同的	的	糖蜜	.

搅拌均匀，加入一汤匙盐和一汤匙糖蜜。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [jiːst] [keɪk] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn][wʌn][kʌp][ʌv; əv] [ˌluːk'wɔːrm] ['wɔːtər][ænd; ənd][set][tuː; tə][raɪz] .

Add	one	yeast	cake	dissolved	in	one	cup	of	lukewarm	water	and	set	to	rise	.
添加	一	酵母	蛋糕	溶解	在	一	杯子	的	温	水	和	放	到	上升	.

将一块酵母饼溶于一杯温水中，然后放入搅拌机中发酵。

[fɔːr] [vəˈraɪətiz] [ʌv; əv] [bred] [frʌm; frəm][wʌn][pəˈteɪtoʊ] [spʌndʒ]

Four	Varieties	of	Bread	from	one	Potato	Sponge
四	品种	的	面包	从	一	土豆	海绵

用一块土豆海绵制作四种面包

[wen] [ðə; ði][pəˈteɪtoʊ] [spʌndʒ] [ɪz] [laɪt] [ænd; ənd] ['foʊmi] , [pʊt][wʌn][θɜːrd][ʌv; əv][ˌaɪ 'tiː][əˈsaɪd] .

When	the	potato	sponge	is	light	and	foamy	,	put	one	third	of	it	aside	.
什么时候	这	土豆	海绵	是	光	和	泡沫状	,	放	一	第三	的	它	旁边	.

当土豆海绵蛋糕变得轻盈蓬松时，取出三分之一备用。

[tuː; tə][ðə; ði] ['ʌðər] [tuː] [-]

To	the	other	two	[	13	]
到	这	其他	二	[	-	]

对另外两人[13]

[θɜːrd] [ˌeɪ diː 'diː] [ɪˈnʌf] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][sɔːft] [doʊ] , [bʌt; bət][wʌn] [ðæt]

thirds	add	enough	whole	wheat	flour	to	make	a	soft	dough	,	but	one	that
三分之一	添加	足够的	所有的	小麦	面粉	到	制作	一个	柔软的	面团	,	但	一	那

[kæn; kən][biː; bi]['hændəld] .

can	be	handled	.
能	是	处理	.

三分之一处加入足够的全麦面粉，揉成柔软但易于操作的面团。

[niːd] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [smuːð] [ænd; ənd] ['velvəti] .

Knead	till	it	is	smooth	and	velvety	.
揉	直到	它	是	光滑的	和	天鹅绒般的	.

揉捏至光滑柔顺。

[set] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][raɪz] .

Set	it	to	rise	.
放	它	到	上升	.

设置为上升模式。

[wen] [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] ['dʌbld] [ɪts] [bʌlk] [niːd] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ænd; ənd][dɪ'vaɪd][ˌaɪ 'tiː][ɪn] [tuː] .

When	it	has	doubled	its	bulk	knead	a	little	and	divide	it	in	two	.
什么时候	它	有	双倍	它是	大部分	揉	一个	小的	和	划分	它	在	二	.

当面团发酵至两倍大小后，稍微揉捏一下，然后分成两份。

[meɪk] [ə; eɪ][loʊf][ʌv; əv][wʌn][pɑːrt] ,

Make	a	loaf	of	one	part	,
制作	一个	面包	的	一	部分	,

将其中一部分做成一个面包，

[ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz][hæf] ['dʌbld] [ɪts] [bʌlk] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n][fɔːr; fər][æn; ən]

and	when	it	has	half	doubled	its	bulk	bake	in	a	moderate	oven	for	an
和	什么时候	它	有	一半	双倍	它是	大部分	烤	在	一个	缓和	烤箱	为了	一个

['aʊər] .

hour	.
小时	.

当面团膨胀至体积的一半时，放入中等温度的烤箱烘烤一小时。

[roʊl][ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [doʊ] ['ɪntuː][ə; eɪ][strɪp][hæf][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] .

Roll	the	remaining	dough	into	a	strip	half	an	inch	thick	.
卷	这	其余的	面团	进入	一个	条	一半	一个	英寸	厚的	.

将剩余的面团擀成半英寸厚的长条。

[spred] [wɪð; wɪθ] [braʊn] [ɔːr] [waɪt] ['ʃʊgər] , ['juːzɪŋ][ə; eɪ][hæf] ['kʌpfʊl] .

Spread	with	brown	or	white	sugar	,	using	a	half	cupful	.
传播	和	棕色的	或者	白色的	糖	,	使用	一个	一半	一杯	.

涂抹上红糖或白糖，用量为半杯。

['sprɪŋk(ə)l][wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] ['oʊvər][ðə; ði]['ʃʊgər][ænd; ənd][leɪ][ɑ:n][ə; eɪ][fju:]['reɪzɪnz] .

Sprinkle	**one**	**teaspoonful**	**of**	**cinnamon**	**over**	**the**	**sugar**	**and**	**lay**	**on**	**a**	**few**	**raisins**	**.**
撒	一	一茶匙	的	肉桂	超过	这	糖	和	躺	在	一个	很少	葡萄干	.

在糖上撒上一茶匙肉桂粉，再放上几颗葡萄干。

[roʊl][ʌp] ['kerfəli] [ænd; ənd][pʊt]['ɪntu:][ə; eɪ] [bred] [pæn][tu:; tə][raɪz] [tɪl] [ˌaɪ 'ti:][hæz; həz][hæf] ['dʌbld]

Roll	**up**	**carefully**	**and**	**put**	**into**	**a**	**bread**	**pan**	**to**	**rise**	**till**	**it**	**has**	**half**	**doubled**
卷	向上	小心	和	放	进入	一个	面包	平底锅	到	上升	直到	它	有	一半	双倍

[ɪts] [bʌlk] .

its	**bulk**	**.**
它是	大部分	.

小心卷起，放入面包模具中发酵，直到体积增大一半。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑ:dərət] ['ʌv(ə)n] .

Bake	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**.**
烤	在	一个	缓和	烤箱	.

用中等温度的烤箱烘烤。

[ɪf] [ðə; ði] [ʃi:t] [ʌv; əv] [doʊ] [ɪz] [kept] [æz; əz][waɪd][æz; əz][ðə; ði] [bred] [pæn][ɪz] [lɔ:ŋ] ,

If	**the**	**sheet**	**of**	**dough**	**is**	**kept**	**as**	**wide**	**as**	**the**	**bread**	**pan**	**is**	**long**	**,**
如果	这	床单	的	面团	是	保留	作为	宽的	作为	这	面包	平底锅	是	长的	,

如果面团的宽度与面包模具的长度相同，

[ðɪs] [wɪl] [fɪt][ɪn][ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'ti:][ɪz][kʌt][ðə; ði]['spaɪrəl][ʌv; əv]['ʃʊgər][ænd; ənd] ['sɪnəmən] [wɪl]

this	**will**	**fit**	**in**	**and**	**when**	**it**	**is**	**cut**	**the**	**spiral**	**of**	**sugar**	**and**	**cinnamon**	**will**
这	将要	合身	在	和	什么时候	它	是	切	这	螺旋	的	糖	和	肉桂	将要

[ʃoʊ] [tu:; tə][pər'fekʃ(ə)n] .

show	**to**	**perfection**	**.**
展示	到	完美	.

这样就合适了，切开后，糖和肉桂的螺旋纹路就会完美地展现出来。

[tu:; tə][ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [spʌndʒ] [ˌeɪ di: 'di:] [raɪ] ['flaʊər] [tɪl] [ˌaɪ 'ti:][ɪz] [stɪf] [ɪ'nʌf] [tu:; tə]['hænd(ə)l] ,

To	**the**	**remaining**	**sponge**	**add**	**rye**	**flour**	**till**	**it**	**is**	**stiff**	**enough**	**to**	**handle**	**,**
到	这	其余的	海绵	添加	黑麦	面粉	直到	它	是	僵硬的	足够的	到	处理	,

在剩余的海绵面团中加入黑麦粉，直到面团足够硬挺可以操作为止。

['ræðər] [ə; eɪ] [stɪf] [doʊ] .

rather	**a**	**stiff**	**dough**	**.**
相当	一个	僵硬的	面团	.

面团比较硬。

[set] [ˌaɪ 'ti:][tu:; tə][raɪz] ,

Set	**it**	**to**	**rise**	**,**
放	它	到	上升	,

设置为上升模式

[ænd; ənd] [wen] ['dʌbld] [ɪts] [bʌlk] [meɪk] [ɔ:l][bʌt; bət][wʌn][ænd; ənd][wʌn][hæf] [kʌps] [ʌv; əv][ðə; ði]

and	**when**	**doubled**	**its**	**bulk**	**make**	**all**	**but**	**one**	**and**	**one**	**half**	**cups**	**of**	**the**
和	什么时候	双倍	它是	大部分	制作	全部	但	一	和	一	一半	杯子	的	这

[doʊ] ['ɪntu:][ə; eɪ] [smɔ:l] [loʊf][ænd; ənd][let][ˌaɪ 'ti:][raɪz] [tɪl] [-]

dough	**into**	**a**	**small**	**loaf**	**and**	**let**	**it**	**rise**	**till**	**[**	**14**	**]**
面团	进入	一个	小的	面包	和	让	它	上升	直到	[	-	]

当面团体积翻倍后，将除一杯半以外的所有面团揉成一个小面包，让它发酵至[14]

[ˌaɪ 'ti:][hæz; həz][hæf] ['dʌbld] [ɪts] [bʌlk] .

it	**has**	**half**	**doubled**	**its**	**bulk**	**.**
它	有	一半	双倍	它是	大部分	.

它的体积已经增加了一倍半。

[beɪk] [æn; ən]['aʊər][ɪn][ə; eɪ] ['mɑ:dərət] ['ʌv(ə)n] .

Bake	**an**	**hour**	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**.**
烤	一个	小时	在	一个	缓和	烤箱	.

在中等温度的烤箱中烘烤一小时。

[tuː; tə] [meɪk] ['kɔːfi] [keɪk] [frʌm; frəm][ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [doʊ] ,
To **make** **coffee** **cake** **from** **the** **remaining** **dough** **,**
到 制作 咖啡 蛋糕 从 这 其余的 面团 ,

用剩下的面团做咖啡蛋糕，

[fɜːrst] [kriːm] [tə'geðər] [wʌn] ['teblspʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['ʃɔːrtnɪŋ] [wɪð; wɪθ] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv]
first **cream** **together** **one** **tablespoonful** **of** **shortening** **with** **two** **tablespoonfuls** **of**
第一的 奶油 一起 一 一汤匙 的 缩短 和 二 汤匙 的
['ʃʊgər] .
sugar **.**
糖 .

首先将一汤匙起酥油和两汤匙糖搅打均匀。

[kʌt] [ðɪs] ['ɪntuː][ðə; ði] [doʊ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [naɪf] [ænd; ənd] [biːt] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [smuːð] .
Cut **this** **into** **the** **dough** **with** **a** **knife** **and** **beat** **till** **it** **is** **smooth** **.**
切 这 进入 这 面团 和 一个 刀 和 打 直到 它 是 光滑的 .

用刀将它切入面团中，然后搅拌至光滑。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [wel] - ['biːtn] [eg] [ænd; ənd] [biːt] [tuː; tə][ə; eɪ] [smuːð] ['bætər] .
Add **one** **well** **-** **beaten** **egg** **and** **beat** **to** **a** **smooth** **batter** **.**
添加 一 出色地 - 被打败 蛋 和 打 到 一个 光滑的 连击 .

加入一个打散的鸡蛋，搅拌成光滑的面糊。

[spred] [ɪn][ə; eɪ] [keɪk] [pæn][ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][stænd] ['twenti] ['mɪnɪts] .
Spread **in** **a** **cake** **pan** **and** **let** **it** **stand** **twenty** **minutes** **.**
传播 在 一个 蛋糕 平底锅 和 让 它 站立 二十 分钟 .

将其铺在蛋糕模具中，静置二十分钟。

[pɔːr] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]['mɪkstʃər][ʌv; əv] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [wʌn] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv]
Pour **over** **it** **a** **mixture** **of** **two** **tablespoonfuls** **of** **sugar** **,** **one** **teaspoonful** **of**
倒 超过 它 一个 混合物 的 二 汤匙 的 糖 , 一 一茶匙 的
['sɪnəmən] ,
cinnamon **,**
肉桂 ,

在上面淋上两汤匙糖、一茶匙肉桂粉的混合物，

[ænd; ənd] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [kriːm] .
and **two** **tablespoonfuls** **of** **cream** **.**
和 二 汤匙 的 奶油 .

以及两汤匙奶油。

['sprɪŋk(ə)l][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊər][ɔːr] [keɪk] [krʌmz] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ]['hɔtə(r)]['ʌv(ə)n]
Sprinkle **a** **little** **flour** **or** **cake** **crumbs** **over** **it** **and** **bake** **in** **a** **hotter** **oven**
撒 一个 小的 面粉 或者 蛋糕 面包屑 超过 它 和 烤 在 一个 更热 烤箱
[ðæn; ðən][fɔːr; fər] [bred] .
than **for** **bread** **.**
比 为了 面包 .

在上面撒上少许面粉或蛋糕屑，然后用比烤面包更高的温度烘烤。

['meɪp(ə)l] ['ʃʊgər] ['paʊndɪd] [tɪl] [faɪn] [kæn; kən][biː; bi] [juːst] [ænd; ənd] [meɪks] [ə; eɪ] [dɪ'lɪʃəs] [keɪk] . [-
Maple **sugar** **pounded** **till** **fine** **can** **be** **used** **and** **makes** **a** **delicious** **cake** **.** **[** **15**
枫 糖 猛击 直到美好的 能 是 用过的 和 制作 一个 可口的 蛋糕 . [-
]
]
]

将枫糖捣成细粉即可使用，做出来的蛋糕非常美味。[15]

['brɛdz] [ænd; ənd] ['bɪskɪts] [meɪd]
BREADS **AND** **BISCUITS** **MADE**
面包 和 饼干 制成

制作的面包和饼干

[wɪð; wɪθ] [jiːst]
WITH **YEAST**
和 酵母

用酵母

[hoʊl] [wiːt] [bred]
Whole **Wheat** **Bread**
所有的 小麦 面包

全麦面包

[tuː; tə]['eni][wʌn][ʌv; əv][ðə; ði]['spʌndʒɪz]['æftər] [ðeɪ] [hæv; həv] ['rɪzn] ,
To **any** **one** **of** **the** **sponges** **after** **they** **have** **risen** **,**
到 任何 一 的 这 海绵 后 他们 有 升起 ,

任何一块海绵浮起来之后，

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [doʊ] [ðæt] [kæn; kən][biː; bi] ['niːdɪd] .
add **enough** **whole** **wheat** **flour** **to** **make** **a** **dough** **that** **can** **be** **kneaded** **.**
添加 足够的 所有的 小麦 面粉 到 制作 一个 面团 那 能 是 揉捏 .

加入足够的全麦面粉，揉成可以揉捏的面团。

[set][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][raɪz][ɪn][ə; eɪ][wɔːrm] [pleɪs] [prə'tektɪd] [frʌm; frəm] [dræfts] .
Set **it** **to** **rise** **in** **a** **warm** **place** **protected** **from** **draughts** **.**
放 它 到 上升 在 一个 温暖的 地方 受保护 从 起草 .

将其放在温暖避风的地方发酵。

[wen] ['rɪzn] [tuː; tə]['dʌb(ə)l][ɪts] [bʌlk] [tɜːrn][aʊt][ɑːn][ə; eɪ] [bred] [bɔːrd] [ænd; ənd][wɜːrk]['oʊnli] [ɪ'nʌf]
When **risen** **to** **double** **its** **bulk** **turn** **out** **on** **a** **bread** **board** **and** **work** **only** **enough**
什么时候 升起 到 双倍的 它是 大部分 转动 出去 在 一个 面包 木板 和 工作 仅有的 足够的
[tuː; tə][fɔːrm]['ɪntuː] [loʊvz] .
to **form** **into** **loaves** **.**
到 形式 进入 面包 .

当面团发酵至两倍大小后，将其取出放在面包板上，只需揉捏成面包状即可。

[let] [ðiːz] [raɪz][tuː; tə][hæf]['dʌb(ə)l][ðer; ðər] [bʌlk] [ænd; ənd] [beɪk] [fɔːr; fər][æn; ən]['aʊər][ɪn][ə; eɪ]
Let **these** **rise** **to** **half** **double** **their** **bulk** **and** **bake** **for** **an** **hour** **in** **a**
让 这些 上升 到 一半 双倍的 他们的 大部分 和 烤 为了 一个 小时 在 一个
['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .
moderate **oven** **.**
缓和 烤箱 .

让面团发酵至体积增大一倍半，然后在温度适宜的烤箱中烘烤一小时。

[ɪf] [ðə; ði] [loʊvz] [ɑːr; ər][lɑːrdʒ] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd] [beɪk] [lɔːŋgər] .
If **the** **loaves** **are** **large** **they** **should** **bake** **longer** **.**
如果 这 面包 是 大的 他们 应该 烤 更长 .

如果面包比较大，就应该烤更长时间。

[ðə; ði][oʊt]['flaʊər] [spʌndʒ] [ɪz] [ɪ'speʃəli] [gʊd] .
The **oat** **flour** **sponge** **is** **especially** **good** **.**
这 燕麦 面粉 海绵 是 尤其 好的 .

燕麦粉做的海绵蛋糕特别好吃。

['greɪəm] [bred]
Graham **Bread**
格雷厄姆 面包

全麦面包

[tuː; tə]['eni][ʌv; əv][ðə; ði]['spʌndʒɪz][ˌeɪ diː 'diː] [fɔːr] [kʌps][ʌv; əv] ['greɪəm] [miːl] [ænd; ənd] ['fɪnɪʃ] [wɪð; wɪθ]
To **any** **of** **the** **sponges** **add** **four** **cups** **of** **graham** **meal** **and** **finish** **with**
到 任何 的 这 海绵 添加 四 杯子 的 格雷厄姆 一顿饭 和 结束 和
[hoʊl] [wiːt] ['flaʊər] .
whole **wheat** **flour** **.**
所有的 小麦 面粉 .

在任意一种海绵蛋糕中加入四杯全麦面粉，最后加入全麦面粉。

[ɪf] [ə; eɪ] ['kɔrsɚ] [bred] [ɪz] [dɪ'zaɪrd] ,
If a coarser bread is desired ,
如果 一个 较粗糙 面包 是 想要的 ,

如果想要口感更粗糙的面包，

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ʌv; əv][bræn][ænd; ənd]['oʊnli] [θriː] [kʌps][ʌv; əv][ðə; ði] [miːl] . [-]
add one cup of bran and only three cups of the meal . [16]
添加 一 杯子 的 麸 和 仅有的 三 杯子 的 这 一顿饭 . [-]

加入一杯麸皮和三杯面食。[16]

[hoʊl] [wiːt] [ænd; ənd]['æp(ə)l] [sɔːs] [bred]
Whole Wheat and Apple Sauce Bread
所有的 小麦 和 苹果 酱 面包

全麦苹果酱面包

[tuː; tə] [tuː] [kʌps][ʌv; əv] [hoʊl] [wiːt] [spʌndʒ] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ʌv; əv]['æp(ə)l] [sɔːs] [ðæt] [hæz; həz]
To two cups of whole wheat sponge add one cup of apple sauce that has
到 二 杯子 的 所有的 小麦 海绵 添加 一 杯子 的 苹果 酱 那 有
[bɪn] ['sweitənd] [ænd; ənd] [ɪ'nʌf] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [doʊ] .
been sweetened and enough whole wheat flour to make a stiff dough .
到过 加糖 和 足够的 所有的 小麦 面粉 到 制作 一个 僵硬的 面团 .

将两杯全麦海绵面团加入一杯加糖的苹果酱，再加入足够的全麦面粉，揉成较硬的面团。

[proʊ'siːd][æz; əz][fɔːr; fər] [hoʊl] [wiːt] [bred] .
Proceed as for whole wheat bread .
继续 作为 为了 所有的 小麦 面包 .

按照制作全麦面包的步骤进行。

[ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv] ['sɪftɪd] [skwɑːʃ] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv][ðə; ði]['æp(ə)l] [sɔːs] [ɔːr][wʌn][kʌp]
A cup of sifted squash may be used in place of the apple sauce or one cup
一个 杯子 的 筛过的 壁球 可能 是 用过的 在 地方 的 这 苹果 酱 或者 一 杯子
[ʌv; əv] [biːnz] [ðæt] [hæv; həv] [bɪn] [pʊt] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ,
of beans that have been put through a sieve ,
的 豆子 那 有 到过 放 通过 一个 筛 ,

可以用一杯过筛的南瓜泥代替苹果酱，或者用一杯过筛的豆子代替。

[ɪn][fækt]['ɔːlmoʊst] ['eni] ['vedʒtəb(ə)l][kæn; kən][biː; bi] [juːst] [ɪn] [ðɪs] [prə'pɔːrʃ(ə)n] .
in fact almost any vegetable can be used in this proportion .
在 事实 几乎 任何 蔬菜 能 是 用过的 在 这 部分 .

事实上，几乎任何蔬菜都可以按这个比例使用。

[nʌt] [ænd; ənd] [fruːt] [loʊf]
Nut and Fruit Loaf
坚果 和 水果 面包

坚果水果面包

[tuː; tə] [tuː] [kʌps][ʌv; əv] ['eni] [spʌndʒ] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [kʌps][ʌv; əv] ['greɪəm] [miːl] ,
To two cups of any sponge add two cups of graham meal ,
到 二 杯子 的 任何 海绵 添加 二 杯子 的 格雷厄姆 一顿饭 ,

将两杯任意海绵蛋糕粉加入两杯全麦面粉中，

[wʌn][kʌp][ʌv; əv] [tʃɑːpt] [ɔːr]['broʊkən] [nʌts] , [ænd; ənd][wʌn]['dʌz(ə)n] [deɪts] [slaɪst] .
one cup of chopped or broken nuts , and one dozen dates sliced .
一 杯子 的 切碎 或者 破碎的 坚果 , 和 一 打 日期 切片 .

一杯切碎或碎坚果，以及一打切片枣。

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər][soʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][kæn; kən][biː; bi]['hændəld] .
Add enough whole wheat flour so that it can be handled .
添加 足够的 所有的 小麦 面粉 所以 那 它 能 是 处理 .

加入足够的全麦面粉，使面团易于操作。

[let] [ˌaɪ ˈtiː][raɪz][tuː; tə] ['dʌb(ə)l] [ɪts] [bʌlk] [ænd; ənd] [ðen] [fɔːrm]['ɪntuː][ə; eɪ][loʊf] ,

Let	it	rise	to	double	its	bulk	and	then	form	into	a	loaf	,
让	它	上升	到	双倍的	它是	大部分	和	然后	形式	进入	一个	面包	,

让它发酵至两倍大小，然后揉成面包状。

[let][ˌaɪ ˈtiː][raɪz] , [ænd; ənd] [beɪk] .

let	it	rise	,	and	bake	.
让	它	上升	,	和	烤	.

让它发酵，然后烘烤。

[nʌt] [loʊf]

Nut	Loaf
坚果	面包

坚果面包

[teɪk] [ɪˈnʌf] [ʌv; əv] ['eni] ['rɪzn] [bred] [doʊ] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][loʊf] .

Take	enough	of	any	risen	bread	dough	to	make	a	loaf	.
拿	足够的	的	任何	升起	面包	面团	到	制作	一个	面包	.

取足够多的发酵好的面包面团，做成一个面包。

[roʊl][ˌaɪ ˈtiː]['ɪntuː][ə; eɪ] [ʃiːt] [hæf][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] .

Roll	it	into	a	sheet	half	an	inch	thick	.
卷	它	进入	一个	床单	一半	一个	英寸	厚的	.

将其擀成半英寸厚的薄片。

['skætər] [tʃɑːpt] [nʌts] ['oʊvər][ˌaɪ ˈtiː][ænd; ənd][roʊl] [-]

Scatter	chopped	nuts	over	it	and	roll	[	17	]
分散	切碎	坚果	超过	它	和	卷	[	-	]

在上面撒上切碎的坚果，然后滚动[17]

[ʌp][ænd; ənd][pʊt][ɪn][ðə; ði][pæn][tuː; tə][raɪz] .

up	and	put	in	the	pan	to	rise	.
向上	和	放	在	这	平底锅	到	上升	.

捞出放入锅中发酵。

[ðɪs] [disˈtribjuːts] [ðə; ði] [nʌts] ['iːvnli] [ænd; ənd] [meɪks] [ə; eɪ] ['veri] [əˈtræktɪv] [slaɪs] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]

This	distributes	the	nuts	evenly	and	makes	a	very	attractive	slice	with	the
这	分发	这	坚果	均匀地	和	制作	一个	非常	吸引人的	片	和	这

['kɜːrlɪŋ] [laɪn][ʌv; əv] [nʌts] .

curling	line	of	nuts	.
冰壶	线	的	坚果	.

这样可以使坚果分布均匀，切出来的切片会呈现出坚果卷曲的线条，非常美观。

[raɪ] ['flaʊər] [bred]

Rye	Flour	Bread
黑麦	面粉	面包

黑麦粉面包

[tuː; tə] ['iːðər] [ðə; ði][pəˈteɪtoʊ][ɔːr][ðə; ði] [hoʊl] [wiːt] [spʌndʒ] [ˌeɪ diː 'diː] [ɪˈnʌf] ['sɪftɪd] [raɪ] ['flaʊər]

To	either	the	potato	or	the	whole	wheat	sponge	add	enough	sifted	rye	flour
到	任何一个	这	土豆	或者	这	所有的	小麦	海绵	添加	足够的	筛过的	黑麦	面粉

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [doʊ] [ðæt] [kæn; kən][biː; bi]['hændəld] .

to	make	a	dough	that	can	be	handled	.
到	制作	一个	面团	那	能	是	处理	.

在土豆面团或全麦面团中加入足够的过筛黑麦粉，揉成可以操作的面团。

[tɜːrn] [aʊt] [ɑːn][tuː; tə][ðə; ði] [bɔːrd] [ænd; ənd] [niːd] [wel] ,

Turn	out	on	to	the	board	and	knead	well	,
转动	出去	在	到	这	木板	和	揉	出色地	,

翻到案板上，揉捏均匀。

['juːzɪŋ] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər][tuː; tə] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː][frʌm; frəm] ['stɪkɪŋ] .

using	whole	wheat	flour	to	keep	it	from	sticking	.
使用	所有的	小麦	面粉	到	保持	它	从	粘性	.

使用全麦面粉防止粘连。

[wen] [smuːð] [ænd; ənd] ['velvəti] [set][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][raɪz] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] ['dʌbld] [ɪts] [bʌlk] .

When	smooth	and	velvety	set	it	to	rise	till	it	has	doubled	its	bulk	.
什么时候	光滑的	和	天鹅绒般的	放	它	到	上升	直到	它	有	双倍	它是	大部分	.

当面团光滑细腻时，将其发酵至体积增大一倍。

[fɔːrm]['ɪntuː] [loʊvz] ,

Form	into	loaves	,
形式	进入	面包	,

揉成面包状，

[ænd; ənd] [wen] [hæf] ['dʌbld] [ɪts] [bʌlk] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n][fɔːr; fər][æn; ən]['aʊər][ænd; ənd]

and	when	half	doubled	its	bulk	bake	in	a	moderate	oven	for	an	hour	and
和	什么时候	一半	双倍	它是	大部分	烤	在	一个	缓和	烤箱	为了	一个	小时	和

[ə; eɪ][hæf] .

a	half	.
一个	一半	.

当体积翻倍至一半时，在中等温度的烤箱中烘烤一个半小时。

[raɪ] [miːl] [bred]

Rye	Meal	Bread
黑麦	一顿饭	面包

黑麦面包

[ðɪs] [ɪz] [meɪd] [laɪk] [raɪ] ['flaʊər] [bred] ,

This	is	made	like	rye	flour	bread	,
这	是	制成	喜欢	黑麦	面粉	面包	,

它的做法和黑麦粉面包类似。

['oʊnli][fɜːrst] ['ædɪŋ] [fɔːr] [kʌps][ʌv; əv] [raɪ] [miːl] [tuː; tə][ðə; ði] [spʌndʒ] [ænd; ənd] ['fɪnɪʃɪŋ] [wɪð; wɪθ] [raɪ]

only	first	adding	four	cups	of	rye	meal	to	the	sponge	and	finishing	with	rye
仅有的	第一的	添加	四	杯子	的	黑麦	一顿饭	到	这	海绵	和	精加工	和	黑麦

['flaʊər] .

flour	.
面粉	.

先在面团中加入四杯黑麦粉，最后再加入黑麦面粉。

[raɪ] [ænd; ənd][kɔːrn] [miːl] [bred]

Rye	and	Corn	Meal	Bread
黑麦	和	玉米	一顿饭	面包

黑麦玉米面包

[tuː; tə][ðə; ði][kɔːrn] [miːl] [spʌndʒ] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['sekənd] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [mə'læsɪz] [ænd; ənd]

To	the	corn	meal	sponge	add	a	second	tablespoonful	of	molasses	and
到	这	玉米	一顿饭	海绵	添加	一个	第二	一汤匙	的	糖蜜	和

[ɪ'nʌf] [raɪ] ['flaʊər][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['veri] [stɪf] [doʊ] .

enough	rye	flour	to	make	a	very	stiff	dough	.
足够的	黑麦	面粉	到	制作	一个	非常	僵硬的	面团	.

在玉米粉面团中加入第二汤匙糖蜜和足够的黑麦粉，揉成非常硬的面团。

[niːd] [wel] , ['juːzɪŋ] [-]

Knead	well	,	using	[	18	]
揉	出色地	,	使用	[	-	]

充分揉捏，使用[18]

[hoʊl] [wiːt] ['flaʊər][tuː; tə] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː][frʌm; frəm] ['stɪkɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] [bɔːrd] .

whole	wheat	flour	to	keep	it	from	sticking	to	the	board	.
所有的	小麦	面粉	到	保持	它	从	粘性	到	这	木板	.

加入全麦面粉，防止面团粘在案板上。

[ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [teɪk] [ˈnɪrli] [tuː] [kʌps] ,
It **will** **take** **nearly** **two** **cups** **,**
它 将要 拿 几乎 二 杯子 ,

这大概需要两杯水，

[fɔːr; fər][ðə; ði][ˌkɑːmbɪˈneɪʃ(ə)n][ʌv; əv] [raɪ] [ænd; ənd][kɔːrn] [miːl] [meɪks] [ə; eɪ] [ˈveri] [ˈstɪki] [doʊ] ,
for **the** **combination** **of** **rye** **and** **corn** **meal** **makes** **a** **very** **sticky** **dough** **,**
为了 这 组合 的 黑麦 和 玉米 一顿饭 制作 一个 非常 黏 面团 ,

黑麦粉和玉米粉混合后会形成非常粘稠的面团。

[ænd; ənd][ðə; ði] [bred] [wɪl] [biː; bi] [ˈstɪki] [ənˈles] [ðə; ði] [doʊ] [ɪz] [ˈniːdɪd] [tɪl] [ˈveri] [stɪf] .
and **the** **bread** **will** **be** **sticky** **unless** **the** **dough** **is** **kneaded** **till** **very** **stiff** **.**
和 这 面包 将要 是 黏 除非 这 面团 是 揉捏 直到 非常 僵硬的 .

除非把面团揉得很硬，否则面包会很粘。

[set] [ˌaɪ ˈtiː][tuː; tə][raɪz] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː][hæz; həz] [ˈdʌbld] [ɪts] [bʌlk] , [ænd; ənd] [ðen] [fɔːrm][ˈɪntuː] [loʊvz] .
Set **it** **to** **rise** **till** **it** **has** **doubled** **its** **bulk** **,** **and** **then** **form** **into** **loaves** **.**
放 它 到 上升 直到 它 有 双倍 它是大部分 , 和 然后 形式 进入 面包 .

让面团发酵至体积增大一倍，然后整形成面包状。

[let] [ðiːz] [raɪz] [tɪl] [ðeɪ] [hæv; həv][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [mɔːr] [ðæn; ðən][hæf] [ˈdʌbld] [ðer; ðər] [bʌlk] ,
Let **these** **rise** **till** **they** **have** **a** **little** **more** **than** **half** **doubled** **their** **bulk** **,**
让 这些 上升 直到 他们 有 一个 小的 更多的 比 一半 双倍 他们的 大部分 ,

让它们发酵至体积略大于原来的一半。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [ˈmɑːdərət] [ˈʌv(ə)n][wʌn][ænd; ənd][wʌn][hæf] [ˈaʊərz] .
and **bake** **in** **a** **moderate** **oven** **one** **and** **one** **half** **hours** **.**
和 烤 在 一个 缓和 烤箱 一 和 一 一半 小时 .

在温度适中的烤箱中烘烤一个半小时。

[ɪf] [ðə; ði][ˈʌv(ə)n][ɪz] [tuː] [hɑːt][ænd; ənd][ðə; ði] [krʌst] [ɪz][hɑːrd] ,
If **the** **oven** **is** **too** **hot** **and** **the** **crust** **is** **hard** **,**
如果 这 烤箱 是 也 热的 和 这 地壳 是 难的 ,

如果烤箱温度过高，导致饼皮变硬，

[ræp] [ðə; ði][loʊf][ɪn][ə; eɪ][wet] [klɔːθ] [ænd; ənd]['oʊvər] [ðæt] [ə; eɪ][draɪ][wʌn] .
wrap **the** **loaf** **in** **a** **wet** **cloth** **and** **over** **that** **a** **dry** **one** **.**
裹 这 面包 在 一个 湿的 布 和 超过 那 一个 干燥 一 .

用湿布包裹面包，然后再用干布包裹。

[fɔːr; fər][ðə; ði] [ˈhwiːtlis] [deɪz] [juːz] [raɪ] [ˈflaʊər][tuː; tə] [niːd] [ɪnˈsted] [ʌv; əv][ðə; ði] [hoʊl] [wiːt] .
For **the** **wheatless** **days** **use** **rye** **flour** **to** **knead** **instead** **of** **the** **whole** **wheat** **.**
为了 这 无小麦 天 使用 黑麦 面粉 到 揉 反而 的 这 所有的 小麦 .

如果当天没有小麦粉，可以用黑麦粉代替全麦粉揉面。

[reɪzd] [ˈsɪnəmən] [roʊl]
Raised **Cinnamon** **Roll**
提高 肉桂 卷

肉桂卷

[wen] [ˈmeɪkɪŋ] [ðə; ði][kɔːrn][ænd; ənd] [raɪ] [bred] , [teɪk] [hæf][ðə; ði] [doʊ] , [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [meɪk]
When **making** **the** **corn** **and** **rye** **bread** **,** **take** **half** **the** **dough** **,** **enough** **to** **make**
什么时候 制作 这 玉米 和 黑麦 面包 , 拿 一半 这 面团 , 足够的 到 制作
[wʌn][loʊf] ,
one **loaf** **,**
一 面包 ,

制作玉米黑麦面包时，取一半面团，足够做一个面包。

[roʊl][ˌaɪ ˈtiː] [aʊt] [hæf][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] , [spred] [hæf][ə; eɪ][kʌp][ɔːr] [mɔːr] [ˈreɪzɪnz]['oʊvər][ˌaɪ ˈtiː] ,
roll **it** **out** **half** **an** **inch** **thick** **,** **spread** **half** **a** **cup** **or** **more** **raisins** **over** **it** **,**
卷 它 出去 一半 一个 英寸 厚的 , 传播 一半 一个 杯子 或者 更多的 葡萄干 超过 它 ,

将其擀成半英寸厚，在上面撒上半杯或更多的葡萄干。

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] [tuː] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] .

one	**teaspoonful**	**of**	**cinnamon**	**and**	**two**	**tablespoonfuls**	**of**	**sugar**	**.**
一	一茶匙	的	肉桂	和	二	汤匙	的	糖	.

一茶匙肉桂粉和两汤匙糖。

[roʊl] [ʌp] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [bred] [pæn] [tuː; tə] [raɪz] .

Roll	**up**	**and**	**put**	**in**	**a**	**bread**	**pan**	**to**	**rise**	**.**
卷	向上	和	放	在	一个	面包	平底锅	到	上升	.

卷起来，放入面包模具中发酵。

[beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] . [-]

Bake	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**.**	**[**	**19**	**]**
烤	在	一个	缓和	烤箱	.	[	-	]

在中等温度的烤箱中烘烤。[19]

[raɪ] [ænd; ənd] [skwɑːʃ] [bred]

Rye	**and**	**Squash**	**Bread**
黑麦	和	壁球	面包

黑麦南瓜面包

[ðɪs] [meɪks] [ə; eɪ] ['veri] ['pælətəb(ə)l] [ˌkɑːmbɪ'neɪʃ(ə)n] .

This	**makes**	**a**	**very**	**palatable**	**combination**	**.**
这	制作	一个	非常	可口的	组合	.

这真是一个绝妙的组合。

[tuː; tə] [ðə; ði] [hoʊl] [wiːt] [spʌndʒ] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['sekənd] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [mə'læsɪz] [ænd; ənd]

To	**the**	**whole**	**wheat**	**sponge**	**add**	**a**	**second**	**tablespoonful**	**of**	**molasses**	**and**
到	这	所有的	小麦	海绵	添加	一个	第二	一汤匙	的	糖蜜	和

[wʌn] [ænd; ənd] [wʌn] [hæf] [kʌps] [ʌv; əv] ['sɪftɪd] [skwɑːʃ] [ɔːr] ['pʌmpkɪn] .

one	**and**	**one**	**half**	**cups**	**of**	**sifted**	**squash**	**or**	**pumpkin**	**.**
一	和	一	一半	杯子	的	筛过的	壁球	或者	南瓜	.

在全麦海绵蛋糕中加入第二汤匙糖蜜和一杯半过筛的南瓜或冬瓜。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [raɪ] ['flaʊər] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [doʊ] .

Mix	**well**	**and**	**add**	**enough**	**rye**	**flour**	**to**	**make**	**a**	**stiff**	**dough**	**.**
混合	出色地	和	添加	足够的	黑麦	面粉	到	制作	一个	僵硬的	面团	.

充分混合，加入足够的黑麦粉，揉成较硬的面团。

[kən'tɪnjuː] [æz; əz] [də'rektɪd] [fɔːr; fər] [raɪ] ['flaʊər] [bred] .

Continue	**as**	**directed**	**for**	**rye**	**flour**	**bread**	**.**
继续	作为	指导	为了	黑麦	面粉	面包	.

按照黑麦粉面包的制作方法继续操作。

[kʊkt] ['oʊtmiːl] [bred]

Cooked	**Oatmeal**	**Bread**
煮熟	麦片	面包

煮熟的燕麦面包

[tuː; tə] [ðə; ði] [hoʊl] [wiːt] [spʌndʒ] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [kʊkt] ['oʊtmiːl] , [koʊld] [ɔːr] [wɔːrm] ,

To	**the**	**whole**	**wheat**	**sponge**	**add**	**two**	**cups**	**of**	**cooked**	**oatmeal**	**,**	**cold**	**or**	**warm**	**,**
到	这	所有的	小麦	海绵	添加	二	杯子	的	煮熟	麦片	,	寒冷的	或者	温暖的	,

在全麦海绵蛋糕中加入两杯煮熟的燕麦片，冷的或热的都可以。

[ænd; ənd] [mɪks] [tɪl] [smuːð] .

and	**mix**	**till**	**smooth**	**.**
和	混合	直到	光滑的	.

搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [doʊ] , [set] [tuː; tə] [raɪz] ,

Add	**whole**	**wheat**	**flour**	**to**	**make**	**a**	**stiff**	**dough**	**,**	**set**	**to**	**rise**	**,**
添加	所有的	小麦	面粉	到	制作	一个	僵硬的	面团	,	放	到	上升	,

加入全麦面粉揉成较硬的面团，静置发酵。

[ænd; ənd] [beɪk] [æz; əz] [də'rektɪd] [fɔːr; fər] [kɔːrn] [ænd; ənd] [raɪ] [bred] .

and	bake	as	directed	for	corn	and	rye	bread	.
和	烤	作为	指导	为了	玉米	和	黑麦	面包	.

按照玉米面包和黑麦面包的说明进行烘烤。

['eni] [kʊkt] ['sɪriəl] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn] [ðɪs] [weɪ] .

Any	cooked	cereal	may	be	used	in	this	way	.
任何	煮熟	谷物	可能	是	用过的	在	这	方式	.

任何煮熟的谷物都可以用这种方法制作。

['oʊtmiːl] [bred] ([wʌn])

Oatmeal	Bread	(	1	)
麦片	面包	(	1	)

燕麦面包（1）

[pɔːr] [tuː] [kʌps] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ['oʊvər] [tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [roʊld] [oʊts] .

Pour	two	cups	of	boiling	water	over	two	cups	of	rolled	oats	.
倒	二	杯子	的	沸腾	水	超过	二	杯子	的	滚动	燕麦	.

将两杯沸水倒入两杯燕麦片中。

[duː] [ðɪs] [æt; ət] [naɪt] , [ænd; ənd] [ɪn] [ðə; ði] ['mɔːrnɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [ðə; ði] [hoʊl] [wiːt] [spʌndʒ] .

Do	this	at	night	,	and	in	the	morning	add	them	to	the	whole	wheat	sponge	.
做	这	在	夜晚	,	和	在	这	早晨	添加	他们	到	这	所有的	小麦	海绵	.

晚上做好，早上加入全麦海绵蛋糕中。

[ˌeɪ diː 'diː] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [doʊ] , [ænd; ənd] [proʊ'siːd] [æz; əz] [wɪð; wɪθ] [hoʊl] [wiːt] [bred] . [-]

Add	whole	wheat	flour	to	make	a	stiff	dough	,	and	proceed	as	with	whole	wheat	bread	.	[	20	]
添加	所有的	小麦	面粉	到	制作	一个	僵硬的	面团	,	和	继续	作为	和	所有的	小麦	面包	.	[	-	]

加入全麦面粉揉成较硬的面团，然后按照制作全麦面包的方法进行操作。[20]

['oʊtmiːl] [bred] ([ˌtuː'tuː])

Oatmeal	Bread	(	2	)
麦片	面包	(	2	)

燕麦面包（2）

[tuː; tə] [tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [hoʊl] [wiːt] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [ænd; ənd] [wʌn] [hæf] [kʌps] [ʌv; əv] ['ekstrə] [faɪn] ['oʊtmiːl] ,

To	two	cups	of	whole	wheat	add	one	and	one	half	cups	of	extra	fine	oatmeal	,
到	二	杯子	的	所有的	小麦	添加	一	和	一	一半	杯子	的	额外的	美好的	麦片	,

两杯全麦面粉中加入一杯半特细燕麦片，

[faɪn] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [goʊ] [θruː] [ə; eɪ] ['flaʊər] [sɪv] .

fine	enough	to	go	through	a	flour	sieve	.
美好的	足够的	到	去	通过	一个	面粉	筛	.

细到可以通过面粉筛。

[juːz] [ɪ'nʌf] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['mɑːdərətli] [stɪf] [doʊ] , [wʌn] [ðæt] [kæn; kən] [biː; bi] ['niːdɪd] ,

Use	enough	whole	wheat	flour	to	make	a	moderately	stiff	dough	,	one	that	can	be	kneaded	,
使用	足够的	所有的	小麦	面粉	到	制作	一个	中等程度	僵硬的	面团	,	一	那	能	是	揉捏	,

使用足够的全麦面粉，揉成一个中等硬度、可以揉捏的面团。

[ænd; ənd][proʊ'siːd][æz; əz][wɪð; wɪθ] [hoʊl] [wiːt] [bred] .
and **proceed** **as** **with** **whole** **wheat** **bread** **.**
和 继续 作为 和 所有的 小麦 面包 .

按照全麦面包的做法进行操作。

[raɪs] ['flaʊər] [bred]
Rice **Flour** **Bread**
米 面粉 面包

米粉面包

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði][pə'teɪtoʊ] [spʌndʒ] [ɪ'nʌf] [raɪs]['flaʊər][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [doʊ] [ðæt] [kæn; kən]
Add **to** **the** **potato** **sponge** **enough** **rice** **flour** **to** **make** **a** **dough** **that** **can**
添加 到 这 土豆 海绵 足够的 米 面粉 到 制作 一个 面团 那 能
[biː; bi]['hændəld] ,
be **handled** **,**
是 处理 ,

在土豆泥中加入足够的米粉，揉成可以操作的面团。

[bʌt; bət][nɑːt] [tuː] [stɪf] .
but **not** **too** **stiff** **.**
但 不是 也 僵硬的 .

但不要太僵硬。

[niːd] , ['juːzɪŋ] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər][tuː; tə] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː][frʌm; frəm] ['stɪkɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] [bɔːrd] .
Knead **,** **using** **whole** **wheat** **flour** **to** **keep** **it** **from** **sticking** **to** **the** **board** **.**
揉 , 使用 所有的 小麦 面粉 到 保持 它 从 粘性 到 这 木板 .

揉面时，加入全麦面粉，防止面团粘在案板上。

[proʊ'siːd][æz; əz][fɔːr; fər] [hoʊl] [wiːt] [bred] .
Proceed **as** **for** **whole** **wheat** **bread** **.**
继续 作为 为了 所有的 小麦 面包 .

按照制作全麦面包的步骤进行。

[raɪs] ['flaʊər] [bred] ([wʌn][loʊf])
Rice **Flour** **Bread** **(** **one** **loaf** **)**
米 面粉 面包 (一 面包)

米粉面包（一条）

[juːz][wʌn][hæf][ðə; ði] [hoʊl] [wiːt] [spʌndʒ] .
Use **one** **half** **the** **whole** **wheat** **sponge** **.**
使用 一 一半 这 所有的 小麦 海绵 .

使用半块全麦海绵蛋糕。

[juːz][ðə; ði] ['ʌðər] [hæf][fɔːr; fər][ə; eɪ][loʊf][ʌv; əv] [raɪ] [bred] .
Use **the** **other** **half** **for** **a** **loaf** **of** **rye** **bread** **.**
使用 这 其他 一半 为了 一个 面包 的 黑麦 面包 .

剩下的半块面粉可以用来做黑麦面包。

[kʊkt] [raɪs] [bred] ([wʌn])
Cooked **Rice** **Bread** **(** **1** **)**
煮熟 米 面包 (1)

熟米饭面包（1）

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [kʌps][ʌv; əv] [kʊkt] [raɪs][tuː; tə][ðə; ði] [hoʊl] [wiːt] [spʌndʒ] .
Add **two** **cups** **of** **cooked** **rice** **to** **the** **whole** **wheat** **sponge** **.**
添加 二 杯子 的 煮熟 米 到 这 所有的 小麦 海绵 .

在全麦海绵蛋糕中加入两杯煮熟的米饭。

[mɪks] [wel] .
Mix **well** **.**
混合 出色地 .

充分搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [doʊ] , [ænd; ənd] [proʊ'siːd] [æz; əz] [fɔːr; fər]

Add	whole	wheat	flour	to	make	a	stiff	dough	,	and	proceed	as	for
添加	所有的	小麦	面粉	到	制作	一个	僵硬的	面团	,	和	继续	作为	为了

[hoʊl] [wiːt] [bred] . [-]

whole	wheat	bread	.	[	21	]
所有的	小麦	面包	.	[	-	]

加入全麦面粉揉成较硬的面团，然后按照制作全麦面包的方法进行操作。[21]

[kʊkt] [raɪs] [bred] ([ˌtuː'tuː])

Cooked	Rice	Bread	(	2	)
煮熟	米	面包	(	2	)

熟米饭面包（2）

[wen] [ðə; ði][pə'teɪtoʊ] [spʌndʒ] [hæz; həz] ['rɪzn] [wel] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv] [kʊkt] [raɪs] ,

When	the	potato	sponge	has	risen	well	add	one	quart	of	cooked	rice	,
什么时候	这	土豆	海绵	有	升起	出色地	添加	一	夸脱	的	煮熟	米	,

当土豆面团充分发酵后，加入一夸脱煮熟的米饭。

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] , [ænd; ənd] [ɪ'nʌf] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['veri] [stɪf]

one	teaspoonful	of	salt	,	and	enough	whole	wheat	flour	to	make	a	very	stiff
一	一茶匙	的	盐	,	和	足够的	所有的	小麦	面粉	到	制作	一个	非常	僵硬的

[doʊ] .

dough	.
面团	.

一茶匙盐，以及足够的全麦面粉，揉成非常硬的面团。

[wɜːrk] [wel] , [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][raɪz][tuː; tə]['dʌb(ə)l] [ɪts] [bʌlk] .

Work	well	,	and	let	it	rise	to	double	its	bulk	.
工作	出色地	,	和	让	它	上升	到	双倍的	它是	大部分	.

好好揉搓，让它膨胀到原来的两倍大小。

[meɪk] ['ɪntuː] [loʊvz] , [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz][hæf] ['dʌbld] [ɪts] [bʌlk] , [beɪk] .

Make	into	loaves	,	and	when	it	has	half	doubled	its	bulk	,	bake	.
制作	进入	面包	,	和	什么时候	它	有	一半	双倍	它是	大部分	,	烤	.

做成面包状，当面团膨胀至两倍大时，烘烤即可。

['ɪŋglɪʃ] [raɪs] ['mʌfɪn]

English	Rice	Muffins
英语	米	松饼

英式米松饼

[teɪk] [aʊt] [ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [doʊ] [frʌm; frəm][ðə; ði][raɪs] [bred] [meɪd] [frʌm; frəm][pə'teɪtoʊ] [spʌndʒ]

Take	out	a	pint	of	dough	from	the	rice	bread	made	from	potato	sponge
拿	出去	一个	品脱	的	面团	从	这	米	面包	制成	从	土豆	海绵

[bɪ'fɔːr] [ðə; ði] [hoʊl] [ə'maʊnt] [ʌv; əv]['flaʊər][ɪz] ['ædɪd] ,

before	the	whole	amount	of	flour	is	added	,
前	这	所有的	数量	的	面粉	是	额外	,

在加入全部面粉之前，从用土豆海绵制作的米面包面团中取出一品脱面团。

[waɪl] [ðə; ði] [doʊ] [ɪz] ['veri] [sɔːft] .

while	the	dough	is	very	soft	.
尽管	这	面团	是	非常	柔软的	.

面团非常柔软。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][raɪz] .

Add	one	tablespoonful	of	shortening	and	let	it	rise	.
添加	一	一汤匙	的	缩短	和	让	它	上升	.

加入一汤匙起酥油，让它发酵。

[pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɑːn][ðə; ði][aɪs] [tɪl] ['redi] [tuː; tə][juːz] ,

Put	it	on	the	ice	till	ready	to	use	,
放	它	在	这	冰	直到	准备好	到	使用	,

放进冰块里，待用时再取出。

[ænd; ənd] [ðen] [beɪk] [ɑːn][ðə; ði] ['grɪdl] [æz; əz][də'rektɪd][fɔːr; fər][raɪ] ['krʌmpɪt] .

and	then	bake	on	the	griddle	as	directed	for	rye	crumpets	.
和	然后	烤	在	这	烤盘	作为	指导	为了	黑麦	烤饼	.

然后按照黑麦松饼的制作方法在烤盘上烘烤。

[swiːt] [pə'teɪtoʊ] [bred]

Sweet	Potato	Bread
甜的	土豆	面包

红薯面包

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [kʌps][ʌv; əv] [bɔɪld] [ænd; ənd] [mæʃt] [swiːt] [pə'teɪtoʊ][tuː; tə][ðə; ði] [hoʊl] [wiːt]

Add	two	cups	of	boiled	and	mashed	sweet	potato	to	the	whole	wheat
添加	二	杯子	的	煮沸	和	捣碎	甜的	土豆	到	这	所有的	小麦

[spʌndʒ] [ænd; ənd] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [doʊ] .

sponge	and	whole	wheat	flour	to	make	a	dough	.
海绵	和	所有的	小麦	面粉	到	制作	一个	面团	.

将两杯煮熟捣碎的红薯加入全麦面团和全麦面粉中，揉成面团。

[proʊ'siːd][æz; əz][fɔːr; fər] [hoʊl] [wiːt] [bred] . [-]

Proceed	as	for	whole	wheat	bread	.	[	22	]
继续	作为	为了	所有的	小麦	面包	.	[	-	]

按照全麦面包的制作方法进行。[22]

[kwɪk] [hoʊl] [wiːt] [bred]

Quick	Whole	Wheat	Bread
快的	所有的	小麦	面包

速成全麦面包

[bɪ'gɪn] ['ɜːrli] [ɪn][ðə; ði] ['mɔːrnɪŋ] .

Begin	early	in	the	morning	.
开始	早期的	在	这	早晨	.

清晨早点开始。

[skɔːld][wʌn][ænd; ənd][wʌn][hæf][paɪnts][ʌv; əv][mɪlk][ɔːr][pɑːrt][mɪlk][ænd; ənd][pɑːrt]['wɔːtər] .

Scald	one	and	one	half	pints	of	milk	or	part	milk	and	part	water	.
烫伤	一	和	一	一半	品脱	的	牛奶	或者	部分	牛奶	和	部分	水	.

将一品脱半牛奶或部分牛奶和部分水加热至沸腾。

[wen] [ˌluːk'wɔːrm] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['lev(ə)l] ['tiːspuːn,fʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] , [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]

When	lukewarm	add	two	level	teaspoonfuls	of	salt	,	one	tablespoonful	of
什么时候	温	添加	二	等级	茶匙	的	盐	,	一	一汤匙	的

[mə'læsɪz] ,

molasses	,
糖蜜	,

待汤汁温热后，加入两平茶匙盐和一汤匙糖蜜。

[ænd; ənd][wʌn] [jiːst] [keɪk] [ðæt] [hæz; həz] [bɪn] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn][wʌn][hæf][kʌp][ʌv; əv] [ˌluːk'wɔːrm] ['wɔːtər] .

and	one	yeast	cake	that	has	been	dissolved	in	one	half	cup	of	lukewarm	water	.
和	一	酵母	蛋糕	那	有	到过	溶解	在	一	一半	杯子	的	温	水	.

以及一块溶于半杯温水中的酵母饼。

[stɜːr][ɪn] [ɪ'nʌf] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][drɑːp]['bætər] [ænd; ənd] [biːt] [wel] .

Stir	in	enough	whole	wheat	flour	to	make	a	drop	batter	and	beat	well	.
搅拌	在	足够的	所有的	小麦	面粉	到	制作	一个	降低	连击	和	打	出色地	.

加入足够的全麦面粉，搅拌成糊状，并充分搅拌。

['kʌvər] [ænd; ənd][set][ðə; ði] [dɪʃ] [ɪn][ə; eɪ][pæn][ʌv; əv][wɔːrm]['wɔːtər][ɪn][ə; eɪ][wɔːrm] [pleɪs] [tuː; tə][raɪz] .

Cover	and	set	the	dish	in	a	pan	of	warm	water	in	a	warm	place	to	rise	.
覆盖	和	放	这	盘子	在	一个	平底锅	的	温暖的	水	在	一个	温暖的	地方	到	上升	.

盖上盖子，将盘子放在装有温水的锅里，置于温暖的地方浸泡。

[æz; əz][ðə; ði]['wɔːtər] [kuːlz] [ˌeɪ diː 'diː] [mɔːr] [wɔːrm][tuː; tə] [kiːp] [ðə; ði] ['bætər] ['raɪzɪŋ] .

As	the	water	cools	add	more	warm	to	keep	the	batter	rising	.
作为	这	水	冷却	添加	更多的	温暖的	到	保持	这	连击	上升	.

随着水温下降，加入更多温水以保持面糊上升。

[ðɪs] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [laɪt] [ænd; ənd]['spʌndʒi][ɪn][hæf][ɔːr] [θriː] ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][æn; ən]['aʊər] .

This	should	be	light	and	spongy	in	half	or	three	quarters	of	an	hour	.
这	应该	是	光	和	海绵状的	在	一半	或者	三	四分之一	的	一个	小时	.

半小时或四十五分钟后，它应该变得轻盈蓬松。

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [doʊ] , [tɜːrn][aʊt][ɑːn][ðə; ði] [bɔːrd] ,

Now	add	enough	whole	wheat	flour	to	make	a	dough	,	turn	out	on	the	board	,
现在	添加	足够的	所有的	小麦	面粉	到	制作	一个	面团	,	转动	出去	在	这	木板	,

现在加入足够的全麦面粉揉成面团，然后放在案板上。

[ænd; ənd] [niːd] [wel] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ɪ'læstɪk][ænd; ənd] ['velvəti] .

and	knead	well	till	it	is	elastic	and	velvety	.
和	揉	出色地	直到	它	是	松紧带	和	天鹅绒般的	.

揉捏至富有弹性且触感如天鹅绒般柔软。

[rɪ'tɜːrn] [tuː; tə][ðə; ði] [boʊl] [ænd; ənd]['kʌvər][ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd][set][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði] [dɪʃ] [ʌv; əv][wɔːrm]

Return	to	the	bowl	and	cover	it	and	set	it	in	the	dish	of	warm
返回	到	这	碗	和	覆盖	它	和	放	它	在	这	盘子	的	温暖的

['wɔːtər] [ə'gen] .

water	again	.
水	再次	.

将碗放回碗中，盖上盖子，再放入温水中。

[wen] [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] ['dʌbld] [ɪts] [bʌlk] , [tɜːrn][ˌaɪ 'tiː][ɑːn][ðə; ði] [bɔːrd] [ænd; ənd][dɪ'vaɪd][ˌaɪ 'tiː][fɔːr; fər]

When	it	has	doubled	its	bulk	,	turn	it	on	the	board	and	divide	it	for
什么时候	它	有	双倍	它是	大部分	,	转动	它	在	这	木板	和	划分	它	为了

[tuː] [loʊvz] .

two	loaves	.
二	面包	.

当面团发酵至两倍大时，将其翻到案板上，分成两份，做成两个面包。

[pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][pænz][ænd; ənd] [brʌʃ] [ðə; ði][tɑːps][wɪð; wɪθ][mɪlk][ɔːr]['wɔːtər] .

Put	it	in	pans	and	brush	the	tops	with	milk	or	water	.
放	它	在	平底锅	和	刷子	这	最高额	和	牛奶	或者	水	.

把它放入平底锅中，并在表面刷上牛奶或水。

[wen] [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz][hæf] ['dʌbld] [ɪts] [bʌlk] , [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n][fɔːr; fər][æn; ən]['aʊər] .

When	it	has	half	doubled	its	bulk	,	bake	in	a	moderate	oven	for	an	hour	.
什么时候	它	有	一半	双倍	它是	大部分	,	烤	在	一个	缓和	烤箱	为了	一个	小时	.

[-]

[	23	]

[-]

当面团膨胀至两倍大时，放入中等温度的烤箱烘烤一小时。[23]

[streɪt] [doʊ] ['brɛdz]

STRAIGHT	DOUGH	BREADS
直的	面团	面包

直面团面包

[pə'teɪtoʊ] [bred]

Potato	Bread
土豆	面包

土豆面包

[piːl] [fɔːr] ['miːdiəm] - [saɪzd] [pə'tetoz] [ænd; ənd][bɔɪl][ɪn][dʒʌst] [ɪ'nʌf] ['wɔːtər][tuː; tə]['kʌvər][ðem; ðəm] .

Peel	four	medium	-	sized	potatoes	and	boil	in	just	enough	water	to	cover	them	.
果皮	四	中等的	-	尺寸	土豆	和	熬	在	只是	足够的	水	到	覆盖	他们	.

将四个中等大小的土豆去皮，放入刚好没过土豆的水中煮熟。

[mæʃ] [ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [ænd; ənd][mɪks][ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][ðə; ði]['wɔːtər][ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ]
Mash **them** **through** **a** **sieve** **and** **mix** **them** **with** **the** **water** **in** **which** **they**
捣碎 他们 通过 一个 筛 和 混合 他们 和 这 水 在 哪个 他们
[wɜːr; wər] [kʊkt] .
were **cooked** **.**
是 煮熟 .

将它们用筛子捣碎，然后与煮它们的水混合。

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] ['skɔːldɪd] [mɪlk] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv]['lɪkwɪd] , [tuː] ['tiːspuːn,fʊl] [ʌv; əv][sɔːlt]
Add **enough** **scalded** **milk** **to** **make** **a** **quart** **of** **liquid** **,** **two** **teaspoonfuls** **of** **salt**
添加 足够的 烫伤 牛奶 到 制作 一个 夸脱 的 液体 , 二 茶匙 的 盐
,
,
,

加入足够的热牛奶，使液体总量达到一夸脱，再加入两茶匙盐。

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [mə'læsɪz] , [ænd; ənd][wʌn][ʌv; əv] ['ʃɔːrtnɪŋ] .
one **tablespoonful** **of** **molasses** **,** **and** **one** **of** **shortening** **.**
一 一汤匙 的 糖蜜 , 和 一 的 缩短 .

一汤匙糖蜜，一汤匙起酥油。

[wen] [ˌluːk'wɔːrm] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [jiːst] [keɪk] [ðæt] [hæz; həz] [bɪn] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn][hæf][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv]
When **lukewarm** **,** **add** **one** **yeast** **cake** **that** **has** **been** **dissolved** **in** **half** **a** **cup** **of**
什么时候 温 , 添加 一 酵母 蛋糕 那 有 到过 溶解 在 一半 一个 杯子 的
[wɔːrm]['wɔːtər] ,
warm **water** **,**
温暖的 水 ,

水温温热时，加入一块用半杯温水溶解的酵母饼。

[θriː] [kʌps] [ʌv; əv] ['greɪəm] [miːl] ,
three **cups** **of** **graham** **meal** **,**
三 杯子 的 格雷厄姆 一顿饭 ,

三杯全麦面粉，

[ænd; ənd] [ɪ'nʌf] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [doʊ] [ðæt] [kæn; kən][biː; bi] ['niːdɪd] .
and **enough** **whole** **wheat** **flour** **to** **make** **a** **dough** **that** **can** **be** **kneaded** **.**
和 足够的 所有的 小麦 面粉 到 制作 一个 面团 那 能 是 揉捏 .

以及足够的全麦面粉，可以揉成一个可以揉捏的面团。

[niːd] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ɪ'læstɪk][ænd; ənd][set][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][raɪz] .
Knead **till** **it** **is** **elastic** **and** **set** **it** **to** **rise** **.**
揉 直到 它 是 松紧带 和 放 它 到 上升 .

揉至面团有弹性，然后静置发酵。

[let] [ˌaɪ 'tiː] ['dʌb(ə)l] [ɪts] [bʌlk] [ænd; ənd] [ðen] [meɪk] ['ɪntuː] [tuː] [loʊvz] .
Let **it** **double** **its** **bulk** **and** **then** **make** **into** **two** **loaves** **.**
让 它 双倍的 它是 大部分 和 然后 制作 进入 二 面包 .

让它发酵至两倍体积，然后分成两个面包。

[let] [ðem; ðəm][raɪz] [tɪl] [nɑːt][kwaɪt] ['dʌb(ə)l] [ðer; ðər] [bʌlk] ,
Let **them** **rise** **till** **not** **quite** **double** **their** **bulk** **,**
让 他们 上升 直到 不是 相当 双倍的 他们的 大部分 ,

让它们膨胀到体积略微超过原来的两倍。

[ænd; ənd] [beɪk] [ə'baʊt][æn; ən]['aʊər][ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .
and **bake** **about** **an** **hour** **in** **a** **moderate** **oven** **.**
和 烤 关于 一个 小时 在 一个 缓和 烤箱 .

放入中等温度的烤箱烘烤约一小时。

[reɪzd] [kɔːrn] [bred]
Raised **Corn** **Bread**
提高 玉米 面包

发酵玉米面包

[tuː; tə][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ʌv; əv][kɔːrn] [miːl] , ['iːðər] [waɪt] [ɔːr]

To	one	quart	of	boiling	water	add	one	cup	of	corn	meal	,	either	white	or
到	一	夸脱	的	沸腾	水	添加	一	杯子	的	玉米	一顿饭	，	任何一个	白色的	或者

['jeloʊ] .

yellow	.
黄色的	.

在一夸脱沸水中加入一杯玉米粉，可以是白玉米粉或黄玉米粉。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] [-]

Let	it	boil	[	24	]
让	它	熬	[	-	]

让它沸腾[24]

[ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [ðen] [pɔːr] ['ɪntuː][ðə; ði]['mɪksɪŋ] - [boʊl] .

a	few	minutes	,	and	then	pour	into	the	mixing	-	bowl	.
一个	很少	分钟	,	和	然后	倒	进入	这	混合	-	碗	.

静置几分钟，然后倒入搅拌碗中。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['tiːspuːn,fʊl] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][wʌn][ʌv; əv] ['ʃɔːrtnɪŋ] .

Add	two	teaspoonfuls	of	salt	and	one	of	shortening	.
添加	二	茶匙	的	盐	和	一	的	缩短	.

加入两茶匙盐和一茶匙起酥油。

[wen] [kuːl] ,

When	cool	,
什么时候	凉爽的	,

冷却后，

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [jiːst] [keɪk] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn][wʌn][hæf][kʌp][ʌv; əv][wɔːrm]['wɔːtər][ænd; ənd] [ɪ'nʌf] [hoʊl]

add	one	yeast	cake	dissolved	in	one	half	cup	of	warm	water	and	enough	whole
添加	一	酵母	蛋糕	溶解	在	一	一半	杯子	的	温暖的	水	和	足够的	所有的

[wiːt] ['flaʊər][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [doʊ] .

wheat	flour	to	make	a	stiff	dough	.
小麦	面粉	到	制作	一个	僵硬的	面团	.

加入一块溶于半杯温水中的酵母块，以及足够的全麦面粉，揉成较硬的面团。

[niːd] [ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd][set][tuː; tə][raɪz] .

Knead	it	and	set	to	rise	.
揉	它	和	放	到	上升	.

揉好面团，静置发酵。

[wen] [laɪt] [tɜːrn][ɑːn][tuː; tə][ðə; ði] [bred] [bɔːrd] [ænd; ənd] [niːd] [ə'gen] .

When	light	turn	on	to	the	bread	board	and	knead	again	.
什么时候	光	转动	在	到	这	面包	木板	和	揉	再次	.

灯亮后，在面包板上再次揉面。

[meɪk] ['ɪntuː] [loʊvz] .

Make	into	loaves	.
制作	进入	面包	.

做成面包。

[brʌʃ] [ðə; ði][tɑːps][wɪð; wɪθ][koʊld]['wɔːtər] , [ænd; ənd][let][ðem; ðəm][raɪz][tuː; tə][hæf] ['dʌb(ə)l] [ðer; ðər]

Brush	the	tops	with	cold	water	,	and	let	them	rise	to	half	double	their
刷子	这	最高额	和	寒冷的	水	,	和	让	他们	上升	到	一半	双倍的	他们的

[bʌlk] ,

bulk	,
大部分	,

用冷水刷一下叶子顶部，让它们发酵至体积的一半左右。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .

and	bake	in	a	moderate	oven	.
和	烤	在	一个	缓和	烤箱	.

用中等温度的烤箱烘烤。

[kɔːrn] [roʊlz]
Corn **Rolls**
玉米 卷

玉米卷

[breɪk] [ɔːf] ['piːsɪz] [ʌv; əv][ðə; ði] [doʊ] [ænd; ənd][wɜːrk] [tɪl] [smuːð] .
Break **off** **pieces** **of** **the** **dough** **and** **work** **till** **smooth** **.**
休息 离开 件 的 这 面团 和 工作 直到 光滑的 .

掰下一块块面团，揉至光滑。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ][pæn][ænd; ənd] , [wen] [wel] ['rɪzn] , [beɪk] .
Put **in** **a** **pan** **and** **,** **when** **well** **risen** **,** **bake** **.**
放 在 一个 平底锅 和 , 什么时候 出色地 升起 , 烤 .

放入烤盘，待面团充分发酵后烘烤。

[roʊlz][ænd; ənd] ['bɪskɪt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ə'laʊd] [tuː; tə][get] ['laɪtər] [ðæn; ðən] [bred] [bɪ'fɔːr] [ðeɪ] [ɑːr; ər]
Rolls **and** **biscuit** **should** **be** **allowed** **to** **get** **lighter** **than** **bread** **before** **they** **are**
卷 和 饼干 应该 是 允许 到 得到 打火机 比 面包 前 他们 是
[beɪkt] ,
baked **,**
烘焙 ,

面包卷和饼干在烘烤前应该比面包颜色浅一些。

[ænd; ənd][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['hɔtə(r)] .
and **the** **oven** **should** **be** **hotter** **.**
和 这 烤箱 应该 是 更热 .

烤箱温度应该更高一些。

[kɔːrn] [miːl] [mʌʃ] [bred]
Corn **Meal** **Mush** **Bread**
玉米 一顿饭 蘑菇 面包

玉米糊面包

[tuː; tə][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv][hɑːt][kɔːrn] [miːl] [mʌʃ] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [mə'læsɪz] ,
To **one** **quart** **of** **hot** **corn** **meal** **mush** **add** **two** **tablespoonfuls** **of** **molasses** **,**
到 一 夸脱 的 热的 玉米 一顿饭 糊状物 添加 二 汤匙 的 糖蜜 ,

在一夸脱热玉米糊中加入两汤匙糖蜜，

[tuː] ['tiːspuːn,fʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] , [tuː] ['tiːspuːn,fʊl] [ʌv; əv] ['ʃɔːrtnɪŋ] , [ænd; ənd][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv]
two **teaspoonfuls** **of** **salt** **,** **two** **teaspoonfuls** **of** **shortening** **,** **and** **one** **quart** **of**
二 茶匙 的 盐 , 二 茶匙 的 缩短 , 和 一 夸脱 的
[hoʊl] [wiːt] ['flaʊər] .
whole **wheat** **flour** **.**
所有的 小麦 面粉 .

两茶匙盐，两茶匙起酥油，一夸脱全麦面粉。

[wen] [ˌluːk'wɔːrm] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][paɪnt][ʌv; əv] ['rɪzn] [spʌndʒ] , [wʌn] [-]
When **lukewarm** **,** **add** **one** **pint** **of** **risen** **sponge** **,** **one** **[** **25** **]**
什么时候 温 , 添加 一 品脱 的 升起 海绵 , 一 [-]

温热时，加入一品脱发酵好的海绵蛋糕，一个[25]

['kwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv]['soʊdə] , [ænd; ənd] [ɪ'nʌf] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər][tuː; tə] [meɪk]
quarter **of** **a** **teaspoonful** **of** **soda** **,** **and** **enough** **whole** **wheat** **flour** **to** **make**
四分之一 的 一个 一茶匙 的 苏打 , 和 足够的 所有的 小麦 面粉 到 制作
[ə; eɪ] [stɪf] [doʊ] .
a **stiff** **dough** **.**
一个 僵硬的 面团 .

四分之一茶匙小苏打，以及足够的全麦面粉，揉成较硬的面团。

[let] [ˌaɪ 'tiː][raɪz][ænd; ənd] [meɪk] ['ɪntuː] [smɔːl] [loʊvz] .
Let **it** **rise** **and** **make** **into** **small** **loaves** **.**
让 它 上升 和 制作 进入 小的 面包 .

让它发酵，然后做成小面包。

[let] [ðem; ðəm] [raɪz] [tɪl] [ðeɪ] [hæv; həv] [hæf] ['dʌbld] [ðer; ðər] [bʌlk] , [ænd; ənd] [beɪk] , [ɪn] [ə; eɪ]

Let	them	rise	till	they	have	half	doubled	their	bulk	,	and	bake	,	in	a
让	他们	上升	直到	他们	有	一半	双倍	他们的	大部分	,	和	烤	,	在	一个

['mɑ:dərət] ['ʌv(ə)n] ,

moderate	oven	,
缓和	烤箱	,

让它们发酵至体积增大一半，然后在温度适中的烤箱中烘烤。

[ə'baʊt] [wʌn] [ænd; ənd] [wʌn] ['kwɔ:rtər] ['aʊərz] .

about	one	and	one	quarter	hours	.
关于	一	和	一	四分之一	小时	.

大约一个半小时。

['bʌtər] [ðə; ði] [krʌst] [ænd; ənd] [ræp] [ɪn] [ə; eɪ] [klɔ:θ] [tu:; tə] [ku:l] .

Butter	the	crust	and	wrap	in	a	cloth	to	cool	.
黄油	这	地壳	和	裹	在	一个	布	到	凉爽的	.

在饼皮上抹上黄油，用布包好晾凉。

[raɪ] [ænd; ənd] ['ɪndiən] [bred]

Rye	and	Indian	Bread
黑麦	和	印度	面包

黑麦面包和印度面包

[skɔ:ld] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [kɔ:rn] [mi:l] [wɪð; wɪθ] [wʌn] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['kwɔ:rtər] [kʌps] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər] .

Scald	one	cup	of	corn	meal	with	one	and	a	quarter	cups	of	boiling	water	.
烫伤	一	杯子	的	玉米	一顿饭	和	一	和	一个	四分之一	杯子	的	沸腾	水	.

将一杯玉米粉用一杯半沸水烫一下。

[let] [ˌaɪ 'ti:] [stænd] [tu:; tə] [swel] [fɔ:r; fər] [ə'baʊt] [ten] ['mɪnɪts] , [ðæn; ðən] [ˌeɪ di: 'di:] [tu:] [kʌps] [ʌv; əv] [koʊld]

Let	it	stand	to	swell	for	about	ten	minutes	,	than	add	two	cups	of	cold
让	它	站立	到	膨胀	为了	关于	十	分钟	,	比	添加	二	杯子	的	寒冷的

['wɔ:tər] ,

water	,
水	,

静置约十分钟使其膨胀，然后加入两杯冷水。

[tu:] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv] [mə'læsɪz] , [wʌn] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hæf] ['ti:spu:n,fʊl] [ʌv; əv] [sɔ:lt] ,

two	tablespoonfuls	of	molasses	,	one	and	a	half	teaspoonfuls	of	salt	,
二	汤匙	的	糖蜜	,	一	和	一个	一半	茶匙	的	盐	,

两汤匙糖蜜，一茶匙半盐，

[ænd; ənd] [hæf] [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['soʊdə] [dɪ'zɑ:lvd] [ɪn] [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['wɔ:tər] .

and	half	a	teaspoonful	of	soda	dissolved	in	a	teaspoonful	of	water	.
和	一半	一个	一茶匙	的	苏打	溶解	在	一个	一茶匙	的	水	.

将半茶匙小苏打溶解在一茶匙水中。

[mɪks] [ænd; ənd] [ˌeɪ di: 'di:] [wʌn] [hæf] [ji:st] [keɪk] , [ðæt] [hæz; həz] [bɪn] [dɪ'zɑ:lvd] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l]

Mix	and	add	one	half	yeast	cake	,	that	has	been	dissolved	in	a	little
混合	和	添加	一	一半	酵母	蛋糕	,	那	有	到过	溶解	在	一个	小的

[ˌlu:k'wɔ:rm] ['wɔ:tər] ,

lukewarm	water	,
温	水	,

将半块酵母饼（已用少量温水溶解）混合，然后加入锅中。

[ænd; ənd] [ɪ'nʌf] [raɪ] ['flaʊər] [tu:; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [doʊ] .

and	enough	rye	flour	to	make	a	stiff	dough	.
和	足够的	黑麦	面粉	到	制作	一个	僵硬的	面团	.

以及足够的黑麦粉，揉成较硬的面团。

[ni:d] [wel] , [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'ti:] [raɪz] [tu:; tə] ['dʌb(ə)l] [ɪts] [bʌlk] ,

Knead	well	,	and	let	it	rise	to	double	its	bulk	,
揉	出色地	,	和	让	它	上升	到	双倍的	它是	大部分	,

充分揉捏，让面团发酵至两倍大小。

[ðen] [niːd] [ə'gen] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [pænz] [tuː; tə] [raɪz] .

then	knead	again	and	put	in	pans	to	rise	.
然后	揉	再次	和	放	在	平底锅	到	上升	.

然后再次揉面，放入烤盘中发酵。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [hæz; həz] [hæf] ['dʌbld] [ɪts] [bʌlk] ,

When	it	has	half	doubled	its	bulk	,
什么时候	它	有	一半	双倍	它是	大部分	,

当它的体积增加到原来的一半时，

[brʌʃ] ['oʊvər] [ðə; ði] [tɑːp] [wɪð; wɪθ] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] [fɔːr; fər] [æn; ən]

brush	over	the	top	with	water	and	bake	in	a	moderate	oven	for	an
刷子	超过	这	顶部	和	水	和	烤	在	一个	缓和	烤箱	为了	一个

['aʊər] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hæf] . [-]

hour	and	a	half	.	[	26	]
小时	和	一个	一半	.	[	-	]

在表面刷上水，放入中等温度的烤箱烘烤一个半小时。[26]

['oʊtmiːl] [bred]

Oatmeal	Bread
麦片	面包

燕麦面包

[pɔːr] [tuː] [kʌps] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ['oʊvər] [tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [roʊld] [oʊts] [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [stænd]

Pour	two	cups	of	boiling	water	over	two	cups	of	rolled	oats	and	let	it	stand
倒	二	杯子	的	沸腾	水	超过	二	杯子	的	滚动	燕麦	和	让	它	站立

[fɔːr; fər] [ə'baʊt] [æn; ən] ['aʊər] .

for	about	an	hour	.
为了	关于	一个	小时	.

将两杯沸水倒入两杯燕麦片中，静置约一小时。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['kwɔːrtər] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [kʌp] [ʌv; əv] [mə'læsɪz] , [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['ʃɔːrtnɪŋ] , [hæf]

Add	a	quarter	of	a	cup	of	molasses	,	one	tablespoonful	of	shortening	,	half
添加	一个	四分之一	的	一个	杯子	的	糖蜜	,	一	一汤匙	的	缩短	,	一半

[ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] ,

a	tablespoonful	of	salt	,
一个	一汤匙	的	盐	,

加入四分之一杯糖蜜、一汤匙起酥油、半汤匙盐，

[ænd; ənd] [hæf] [ə; eɪ] [jiːst] [keɪk] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn] [hæf] [ə; eɪ] [kʌp] [ʌv; əv] [ˌluːk'wɔːrm] ['wɔːtər] .

and	half	a	yeast	cake	dissolved	in	half	a	cup	of	lukewarm	water	.
和	一半	一个	酵母	蛋糕	溶解	在	一半	一个	杯子	的	温	水	.

将半块酵母饼溶于半杯温水中。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [doʊ] [ðæt] [kæn; kən] [biː; bi]

Mix	well	and	add	whole	wheat	flour	to	make	a	dough	that	can	be
混合	出色地	和	添加	所有的	小麦	面粉	到	制作	一个	面团	那	能	是

['hændəld] .

handled	.
处理	.

充分混合，加入全麦面粉，揉成易于操作的面团。

[niːd] ['laɪtli] [ænd; ənd] [set] [tuː; tə] [raɪz] .

Knead	lightly	and	set	to	rise	.
揉	轻轻	和	放	到	上升	.

轻轻揉捏，静置发酵。

[wen] [laɪt] [meɪk] ['ɪntuː] [loʊvz] [ænd; ənd] [wen] ['rɪzn] [beɪk] .

When	light	make	into	loaves	and	when	risen	bake	.
什么时候	光	制作	进入	面包	和	什么时候	升起	烤	.

轻盈地揉成面包，膨胀后烘烤。

['reɪz(ə)n] [bred]

Raisin	**Bread**
葡萄干	面包

葡萄干面包

[skɔːld][wʌn][kʌp][ʌv; əv][mɪlk][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['ʃɔːrtnɪŋ] , [wʌn][hæf][kʌp]

Scald	**one**	**cup**	**of**	**milk**	**and**	**add**	**two**	**tablespoonfuls**	**of**	**shortening**	**,**	**one**	**half**	**cup**
烫伤	一	杯子	的	牛奶	和	添加	二	汤匙	的	缩短	,	一	一半	杯子

[ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

of	**sugar**	**,**
的	糖	,

将一杯牛奶烫热，加入两汤匙起酥油、半杯糖，

[ænd; ənd][wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .

and	**one**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**.**
和	一	一茶匙	的	盐	.

以及一茶匙盐。

[dɪ'zɑːlv] [wʌn] [jiːst] [keɪk] [ɪn][wʌn][kʌp][ʌv; əv] [ˌluːk'wɔːrm] ['wɔːtər][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði][mɪlk]

Dissolve	**one**	**yeast**	**cake**	**in**	**one**	**cup**	**of**	**lukewarm**	**water**	**and**	**add**	**to**	**the**	**milk**
溶解	一	酵母	蛋糕	在	一	杯子	的	温	水	和	添加	到	这	牛奶

[wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ˌluːk'wɔːrm] .

when	**it**	**is**	**lukewarm**	**.**
什么时候	它	是	温	.

将一块酵母饼溶于一杯温水中，待牛奶变温后加入牛奶中。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ʌv; əv]['reɪzɪnz][ænd; ənd] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [doʊ] [ðæt]

Add	**one**	**cup**	**of**	**raisins**	**and**	**whole**	**wheat**	**flour**	**to**	**make**	**a**	**dough**	**that**
添加	一	杯子	的	葡萄干	和	所有的	小麦	面粉	到	制作	一个	面团	那

[kæn; kən][biː; bi]['hændəld] .

can	**be**	**handled**	**.**
能	是	处理	.

加入一杯葡萄干和全麦面粉，揉成可以操作的面团。

[niːd] [ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd][set][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][raɪz] .

Knead	**it**	**and**	**set**	**it**	**to**	**rise**	**.**
揉	它	和	放	它	到	上升	.

揉好面团，然后静置发酵。

[wen] [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] ['dʌbld] [ɪts] [bʌlk] , [pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ] [bred] [pæn] ,

When	**it**	**has**	**doubled**	**its**	**bulk**	**,**	**put**	**it**	**into**	**a**	**bread**	**pan**	**,**
什么时候	它	有	双倍	它是	大部分	,	放	它	进入	一个	面包	平底锅	,

当面团膨胀到两倍大小时，将其放入面包模具中。

[ænd; ənd] [wen] [hæf] ['dʌbld] [ɪts] [bʌlk] , [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n][æn; ən]['aʊər] . [-]

and	**when**	**half**	**doubled**	**its**	**bulk**	**,**	**bake**	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**an**	**hour**	**.**	**[**	**27**	**]**
和	什么时候	一半	双倍	它是	大部分	,	烤	在	一个	缓和	烤箱	一个	小时	.	[	-	]

当面团膨胀至两倍大时，放入中等温度的烤箱烘烤一小时。[27]

[bæθ] [bʌnz]

Bath	**Buns**
洗澡	面包

浴包

[sɪft] [tə'geðər] [fɔːr] [kʌps][ʌv; əv] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər][ænd; ənd][wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .

Sift	**together**	**four**	**cups**	**of**	**whole**	**wheat**	**flour**	**and**	**one**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**.**
筛	一起	四	杯子	的	所有的	小麦	面粉	和	一	一茶匙	的	盐	.

将四杯全麦面粉和一茶匙盐一起过筛。

[wɜːrk] [wʌn] [keɪk] [ʌv; əv] [kəm'prest] [jiːst] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [tɪl] [ðə; ði] [jiːst] [ɪz]

Work	**one**	**cake**	**of**	**compressed**	**yeast**	**with**	**a**	**teaspoonful**	**of**	**sugar**	**till**	**the**	**yeast**	**is**
工作	一	蛋糕	的	压缩	酵母	和	一个	一茶匙	的	糖	直到	这	酵母	是

['lɪkwɪd] .

liquid	**.**
液体	.

将一块压缩酵母与一茶匙糖一起揉搓至酵母呈液态。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [tuː] [wel] - ['biːtn] [egz] [wʌn] [hæf] [kʌp] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

Add	**to**	**two**	**well**	**-**	**beaten**	**eggs**	**one**	**half**	**cup**	**of**	**sugar**	**,**
添加	到	二	出色地	-	被打败	鸡蛋	一	一半	杯子	的	糖	,

在两个打散的鸡蛋中加入半杯糖，

[wʌn] [θɜːrd] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [kʌp] [ʌv; əv] [hæf] [meltid] ['ʃɔːrtnɪŋ] , [ænd; ənd] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['siːdɪd] ['reɪzɪnz]

one	**third**	**of**	**a**	**cup**	**of**	**half**	**melted**	**shortening**	**,**	**and**	**one**	**cup**	**of**	**seeded**	**raisins**
一	第三	的	一个	杯子	的	一半	融化	缩短	,	和	一	杯子	的	播种	葡萄干

.

:
.

三分之一杯半融化的起酥油，以及一杯带籽葡萄干。

[meɪk] [ə; eɪ] ['hɑːloʊ] [ɪn] [ðə; ði] ['sentər] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['flaʊər] [ænd; ənd] [pɔːr] [ɪn] [ðɪs] ['mɪkstʃər] [ænd; ənd]

Make	**a**	**hollow**	**in**	**the**	**center**	**of**	**the**	**flour**	**and**	**pour**	**in**	**this**	**mixture**	**and**
制作	一个	空洞的	在	这	中心	的	这	面粉	和	倒	在	这	混合物	和

[ðə; ði] [jiːst] .

the	**yeast**	**.**
这	酵母	.

在面粉中间挖个洞，倒入混合物和酵母。

[mɪks] [tuː; tə] [ə; eɪ] [stɪf] [doʊ] , ['juːzɪŋ] ['skɔːldɪd] [mɪlk] [ðæt] [hæz; həz] [bɪn] [kuːld] .

Mix	**to**	**a**	**stiff**	**dough**	**,**	**using**	**scalded**	**milk**	**that**	**has**	**been**	**cooled**	**.**
混合	到	一个	僵硬的	面团	,	使用	烫伤	牛奶	那	有	到过	冷却	.

将煮沸后冷却的牛奶揉成硬面团。

[set] [tuː; tə] [raɪz] ,

Set	**to**	**rise**	**,**
放	到	上升	,

即将升起，

[ænd; ənd] [wen] ['veri] [laɪt] [kʌt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] ['spuːnˌfʊlz] [ænd; ənd] [pʊt] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [wei] [ə'pɑːrt] [ɑːn] [ə; eɪ]

and	**when**	**very**	**light**	**cut**	**it**	**in**	**spoonfuls**	**and**	**put**	**a**	**little**	**way**	**apart**	**on**	**a**
和	什么时候	非常	光	切	它	在	一勺	和	放	一个	小的	方式	除	在	一个

[griːst] [tɪn] .

greased	**tin**	**.**
涂油	锡	.

当面团非常轻的时候，用勺子切成小块，放在抹了油的烤盘上，彼此之间留出一点空隙。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] [tʃɑːpt] ['ɑːməndz] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .

Sprinkle	**with**	**chopped**	**almonds**	**and**	**sugar**	**.**
撒	和	切碎	杏仁	和	糖	.

撒上杏仁碎和糖。

[let] [raɪz] [ə'baʊt] [hæf] [æn; ən] ['aʊər] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .

Let	**rise**	**about**	**half**	**an**	**hour**	**and**	**bake**	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**.**
让	上升	关于	一半	一个	小时	和	烤	在	一个	缓和	烤箱	.

醒发约半小时，然后在温度适宜的烤箱中烘烤。

[oʊ'haɪoʊ] ['kɔːfi] [bred]

Ohio	**Coffee**	**Bread**
俄亥俄州	咖啡	面包

俄亥俄咖啡面包

[tuː; tə][wʌn][kʌp][ʌv; əv]['skɔːldɪd][mɪlk][ˌeɪ diː 'diː][wʌn][θɜːrd][ʌv; əv][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv]['bʌtər] ,

To	one	cup	of	scalded	milk	add	one	third	of	a	cup	of	butter	,
到	一	杯子	的	烫伤	牛奶	添加	一	第三	的	一个	杯子	的	黄油	,

在一杯热牛奶中加入三分之一杯黄油，

[wʌn][θɜːrd][ʌv; əv][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv]['ʃʊgər] , [ænd; ənd][wʌn][hæf] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .

one	third	of	a	cup	of	sugar	,	and	one	half	teaspoonful	of	salt	.
一	第三	的	一个	杯子	的	糖	,	和	一	一半	一茶匙	的	盐	.

三分之一杯糖，半茶匙盐。

[wen] [ðɪs] [hæz; həz] [bɪ'kʌm] ['oʊnli] [ˌluːk'wɔːrm] ,

When	this	has	become	only	lukewarm	,
什么时候	这	有	变得	仅有的	温	,

当这种热情变得只是温吞水时，

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [jiːst] [keɪk] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn][wʌn]['kwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv][wɔːrm]['wɔːtər] ,

add	one	yeast	cake	dissolved	in	one	quarter	of	a	cup	of	warm	water	,
添加	一	酵母	蛋糕	溶解	在	一	四分之一	的	一个	杯子	的	温暖的	水	,

将一块酵母饼溶解在四分之一杯温水中，加入适量酵母块。

[tuː] ['slaɪtli] ['biːtn] [egz] , [ænd; ənd] [ɪ'nʌf] [-]

two	slightly	beaten	eggs	,	and	enough	[	28	]
二	轻微地	被打败	鸡蛋	,	和	足够的	[	-	]

两个稍微打散的鸡蛋，就足够了[28]

[hoʊl] [wiːt] ['flaʊər][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] ['bætər] .

whole	wheat	flour	to	make	a	stiff	batter	.
所有的	小麦	面粉	到	制作	一个	僵硬的	连击	.

加入全麦面粉，制成较稠的面糊。

[biːt] [wel] ; [let][ˌaɪ 'tiː][raɪz] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] ['dʌbld] [ɪts] [bʌlk] ,

Beat	well	;	let	it	rise	till	it	has	doubled	its	bulk	,
打	出色地	;	让	它	上升	直到	它	有	双倍	它是	大部分	,

充分搅拌；让它发酵至体积增大一倍。

[ænd; ənd] [ðen] [biːt] [ə'gen] [ænd; ənd] [spred] ['iːvnli] [ɪn][pænz] .

and	then	beat	again	and	spread	evenly	in	pans	.
和	然后	打	再次	和	传播	均匀地	在	平底锅	.

然后再次搅拌均匀，并均匀地铺在平底锅中。

['sprɪŋk(ə)l]['oʊvər][ˌaɪ 'tiː][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['mɪkstʃər] : [wʌn][kʌp][ʌv; əv][sɔːft] [steɪl] [bred] [krʌmz] ,

Sprinkle	over	it	the	following	mixture	:	one	cup	of	soft	stale	bread	crumbs	,
撒	超过	它	这	下列的	混合物	:	一	杯子	的	柔软的	陈旧	面包	面包屑	,

在上面撒上以下混合物：一杯软硬的陈面包屑，

[tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] , [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv]

two	tablespoonfuls	of	sugar	,	one	teaspoonful	of	cinnamon	,	two	tablespoonfuls	of
二	汤匙	的	糖	,	一	一茶匙	的	肉桂	,	二	汤匙	的

[meltid] ['bʌtər] .

melted	butter	.
融化	黄油	.

两汤匙糖，一茶匙肉桂粉，两汤匙融化的黄油。

[let] [ˌaɪ 'tiː][raɪz][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .

Let	it	rise	and	bake	in	a	quick	oven	.
让	它	上升	和	烤	在	一个	快的	烤箱	.

让它发酵，然后在烤箱中快速烘烤。

[ə; eɪ] [fjuː] [tʃɑːpt] [nʌts] [ɑːn][ðə; ði][tɑːp][ɑːr; ər][æn; ən] [ɪm'pruːvmənt] .

A	few	chopped	nuts	on	the	top	are	an	improvement	.
一个	很少	切碎	坚果	在	这	顶部	是	一个	改进	.

上面撒些碎坚果会更好吃。

['kɔːfi] [roʊlz]
Coffee Rolls
咖啡 卷

咖啡卷

[tuː; tə] [tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [mɪlk] [ðæt] [hæz; həz] [bɪn] ['skɔːldɪd] [ænd; ənd] [kuːld] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn]
To two cups of milk that has been scalded and cooled add one
到 二 杯子 的 牛奶 那 有 到过 烫伤 和 冷却 添加 一
['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] ,
teaspoonful of salt ,
一茶匙 的 盐 ,

将两杯煮沸冷却后的牛奶加入一茶匙盐。

[ænd; ənd] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] ['bætər] .
and whole wheat flour enough to make a stiff batter .
和 所有的 小麦 面粉 足够的 到 制作 一个 僵硬的 连击 .

加入足够的全麦面粉，搅拌成较稠的面糊。

[kriːm] [wʌn] [hæf] [kʌp] [ʌv; əv] ['ʃɔːrtnɪŋ] [wɪð; wɪθ] [wʌn] ['kwɔːrtər] [kʌp] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə]
Cream one half cup of shortening with one quarter cup of sugar ; add to
奶油 一 一半 杯子 的 缩短 和 一 四分之一 杯子 的 糖 ; 添加 到
['bætər] .
batter .
连击 .

将半杯起酥油和四分之一杯糖搅打均匀，加入面糊中。

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ([ɔːr] [tuː]) [wel] - ['biːtn] [egz] ,
Add one (or two) well - beaten eggs ,
添加 一 (或者 二) 出色地 - 被打败 鸡蛋 ,

加入一个（或两个）打散的鸡蛋，

[wʌn] [keɪk] [ʌv; əv] [jiːst] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn] [wʌn] ['kwɔːrtər] [kʌp] [ʌv; əv] [wɔːrm] ['wɔːtər] .
one cake of yeast dissolved in one quarter cup of warm water .
一 蛋糕 的 酵母 溶解 在 一 四分之一 杯子 的 温暖的 水 .

将一块酵母溶于四分之一杯温水中。

[biːt] [wel] , [ˌeɪ diː 'diː] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər] [tuː; tə] [meɪk] [stɪf] , [let] [ˌaɪ 'tiː] [raɪz] , [ænd; ənd] [niːd] .
Beat well , add whole wheat flour to make stiff , let it rise , and knead .
打 出色地 , 添加 所有的 小麦 面粉 到 制作 僵硬的 , 让 它 上升 , 和 揉 .

充分搅拌，加入全麦面粉使其变硬，发酵后揉捏。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [raɪz] [ə'gen] [ænd; ənd] [meɪk] ['ɪntuː] [roʊlz] .
Let it rise again and make into rolls .
让 它 上升 再次 和 制作 进入 卷 .

让它再次发酵，然后卷成卷。

[let] [ðem; ðəm] [raɪz] [ænd; ənd] [brʌʃ] [ðə; ði] [tɑːps] [wɪð; wɪθ] ['biːtn] [eg] [mɪkst] [wɪð; wɪθ] [meltid] ['bʌtər]
Let them rise and brush the tops with beaten egg mixed with melted butter
让 他们 上升 和 刷子 这 最高额 和 被打败 蛋 混合 和 融化 黄油
.
:
.

让它们发酵至膨胀状态，然后在表面刷上一层混合了融化黄油的打散的鸡蛋液。

[beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] . [-]
Bake in a hot oven . [29]
烤 在 一个 热的 烤箱 . [-]

放入高温烤箱烘烤。[29]

[deɪt] [roʊl]
Date Roll
日期 卷

日期卷

[wen] [bred] [doʊ] [ɪz] ['redi] [fɔːr; fər][ðə; ði][pænz] [teɪk] [aʊt] [ɪ'nʌf] [fɔːr; fər][ə; eɪ] [smɔːl] [loʊf] .

When	bread	dough	is	ready	for	the	pans	take	out	enough	for	a	small	loaf	.
什么时候	面包	面团	是	准备好	为了	这	平底锅	拿	出去	足够的	为了	一个	小的	面包	.

当面包面团发酵好后，取出足够做一个小面包的量放入烤盘。

[roʊl] [aʊt] [tɪl] [hæf][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] , [ænd; ənd] [spred] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] , [braʊn] ['ʃʊgər] ,

Roll	out	till	half	an	inch	thick	,	and	spread	with	butter	,	brown	sugar	,
卷	出去	直到	一半	一个	英寸	厚的	,	和	传播	和	黄油	,	棕色的	糖	,

擀成半英寸厚，涂上黄油和红糖，

[ænd; ənd] [deɪts] [ðæt] [hæv; həv][hæd; həd][ðə; ði] [stoʊnz] ['teɪkən] [aʊt] .

and	dates	that	have	had	the	stones	taken	out	.
和	日期	那	有	有	这	石头	已采取	出去	.

以及已经取出宝石的日期。

[roʊl] [ʌp] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [bred] [pæn] .

Roll	up	and	put	in	a	bread	pan	.
卷	向上	和	放	在	一个	面包	平底锅	.

卷起来，放入面包盘中。

[wen] ['rɪzn] [beɪk] [laɪk] [ə; eɪ] [loʊf] [ʌv; əv] [bred] .

When	risen	bake	like	a	loaf	of	bread	.
什么时候	升起	烤	喜欢	一个	面包	的	面包	.

发酵完成后，像烤面包一样烘烤即可。

[deɪt] [ɔːr] [fɪg] ['bɪskɪt]

Date	or	Fig	Biscuit
日期	或者	如图	饼干

枣泥饼干或无花果饼干

[wen] ['pʊtɪŋ] [ðə; ði] [hoʊl] [wiːt] [bred] ['ɪntuː] [ðə; ði] [pænz] [seɪv] [wʌn] [paɪnt] .

When	putting	the	whole	wheat	bread	into	the	pans	save	one	pint	.
什么时候	推杆	这	所有的	小麦	面包	进入	这	平底锅	节省	一	品脱	.

将全麦面包放入烤盘时，留出一品脱面包。

[roʊl] [ðɪs] [aʊt] [wʌn] [eɪtθ] [ʌv; əv] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] [raʊndz] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['bɪskɪt]

Roll	this	out	one	eighth	of	an	inch	thick	and	cut	in	rounds	with	a	biscuit
卷	这	出去	一	第八	的	一个	英寸	厚的	和	切	在	回合	和	一个	饼干

['kʌtər] [ænd; ənd] [brʌʃ] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] .

cutter	and	brush	with	butter	.
刀具	和	刷子	和	黄油	.

将面团擀成八分之一英寸厚，用饼干模具切成圆形，然后刷上黄油。

[pʊt] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] [fɪgz] [ɔːr] [deɪts] ['oʊvər] [hæf] [ðə; ði] [raʊndz] [ænd; ənd] ['kʌvər] [wɪð; wɪθ]

Put	a	layer	of	chopped	figs	or	dates	over	half	the	rounds	and	cover	with
放	一个	层	的	切碎	无花果	或者	日期	超过	一半	这	回合	和	覆盖	和

[ðə; ði] ['ʌðər] [hæf] .

the	other	half	.
这	其他	一半	.

在半数圆饼上铺一层切碎的无花果或枣，再盖上另一半圆饼。

[let] [ðem; ðəm] [raɪz] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] [hæf] [æn; ən] ['aʊər] .

Let	them	rise	a	little	and	bake	in	a	moderate	oven	half	an	hour	.
让	他们	上升	一个	小的	和	烤	在	一个	缓和	烤箱	一半	一个	小时	.

让面团稍微发酵一下，然后在温度适中的烤箱中烘烤半小时。

['kɔːfi] [keɪk]

Coffee	Cake
咖啡	蛋糕

咖啡蛋糕

[kriːm] [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['ʃɔːrtnɪŋ] [wɪð; wɪθ] [tuː] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [wel]

Cream	**one**	**tablespoonful**	**of**	**shortening**	**with**	**two**	**of**	**sugar**	**and**	**add**	**one**	**well**
奶油	一	一汤匙	的	缩短	和	二	的	糖	和	添加	一	出色地

- ['biːtn] [eg] .

-	**beaten**	**egg**	**.**
-	被打败	蛋	.

将一汤匙起酥油与两汤匙糖搅打均匀，然后加入一个打散的鸡蛋。

[mɪks] [ðɪs] [wɪð; wɪθ][wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] [kʌps] [ʌv; əv] ['eni] [bred] [doʊ] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] [smuːð]

Mix	**this**	**with**	**one**	**and**	**a**	**half**	**cups**	**of**	**any**	**bread**	**dough**	**till**	**it**	**is**	**a**	**smooth**
混合	这	和	一	和	一个	一半	杯子	的	任何	面包	面团	直到	它	是	一个	光滑的

['bætər] .

batter	**.**
连击	.

将此混合物与一杯半任意面包面团混合，直至形成光滑的面糊。

[ðɪs] [-]

This	**[**	**30**	**]**
这	[	-	]

这[30]

[kæn; kən][biː; bi] [dʌn] ['kwɪkli] [ɪf] [ə; eɪ] [naɪf] [ɪz] [juːst] [ɪn'sted] [ʌv; əv][ə; eɪ] [spuːn] .

can	**be**	**done**	**quickly**	**if**	**a**	**knife**	**is**	**used**	**instead**	**of**	**a**	**spoon**	**.**
能	是	完毕	迅速地	如果	一个	刀	是	用过的	反而	的	一个	勺子	.

如果用刀而不是勺子，就能很快完成。

[spred] [ðə; ði] ['bætər] [ɪn][ə; eɪ] ['ʃæloʊ] [pæn][ænd; ənd] [ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][raɪz] [ə'baʊt] ['twenti] ['mɪnɪts]

Spread	**the**	**batter**	**in**	**a**	**shallow**	**pan**	**and**	**allow**	**it**	**to**	**rise**	**about**	**twenty**	**minutes**
传播	这	连击	在	一个	浅的	平底锅	和	允许	它	到	上升	关于	二十	分钟

.

:
.

将面糊倒入浅盘中，静置发酵约二十分钟。

[pɔːr] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['mɪkstʃər][dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['pʊtɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] :

Pour	**over**	**it**	**the**	**following**	**mixture**	**just**	**before**	**putting**	**it**	**in**	**the**	**oven**	**:**
倒	超过	它	这	下列的	混合物	只是	前	推杆	它	在	这	烤箱	:

在放入烤箱前，将以下混合物倒在上面：

[tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , ['prefrəbli] [braʊn] , [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] , [wʌn]

two	**tablespoonfuls**	**of**	**sugar**	**,**	**preferably**	**brown**	**,**	**one**	**teaspoonful**	**of**	**cinnamon**	**,**	**one**
二	汤匙	的	糖	,	最好	棕色的	,	一	一茶匙	的	肉桂	,	一

['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] .

teaspoonful	**of**	**flour**	**.**
一茶匙	的	面粉	.

两汤匙糖（最好是红糖），一茶匙肉桂粉，一茶匙面粉。

[mɪks] [θɪn] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][dʒʌst] [pɔːr] [wɪð; wɪθ] [kriːm] [ɔːr][mɪlk] .

Mix	**thin**	**enough**	**to**	**just**	**pour**	**with**	**cream**	**or**	**milk**	**.**
混合	薄的	足够的	到	只是	倒	和	奶油	或者	牛奶	.

搅拌至稀到可以直接倒入奶油或牛奶中即可。

[ə; eɪ] [fjuː] [nʌts] ['skætərd] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː][ɑːr; ər][ə; eɪ] [greɪt] [ə'dɪʃ(ə)n] [ɔːr][sʌm; səm] [keɪk] [krʌmz] .

A	**few**	**nuts**	**scattered**	**over**	**it**	**are**	**a**	**great**	**addition**	**or**	**some**	**cake**	**crumbs**	**.**
一个	很少	坚果	疏散	超过	它	是	一个	伟大的	添加	或者	一些	蛋糕	面包屑	.

撒上一些坚果或蛋糕屑会更好。

['æp(ə)l] [keɪk]

Apple	**Cake**
苹果	蛋糕

苹果蛋糕

[wen] [ðə; ði] ['kɔːfi] [keɪk] [ɪz] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [pæn] [leɪ] ['kwɔːrtərd] ['æplz] ['θɪkli] ['oʊvər] [ˌaɪ 'tiː] [ænd; ənd]

When	the	coffee	cake	is	put	in	the	pan	lay	quartered	apples	thickly	over	it	and
什么时候	这	咖啡	蛋糕	是	放	在	这	平底锅	躺	四分	苹果	浓密	超过	它	和

[juːz] [ðə; ði] ['sɪnəmən] ['mɪkstʃər] [æz; əz] [də'rektɪd] ,

use	the	cinnamon	mixture	as	directed	,
使用	这	肉桂	混合物	作为	指导	,

将咖啡蛋糕放入烤盘后，在上面厚厚地铺上四分之一的苹果片，然后按照说明使用肉桂混合物。

['oʊnli] ['juːzɪŋ] [mɔːr] ['ʃʊgər] .

only	using	more	sugar	.
仅有的	使用	更多的	糖	.

只是用了更多的糖。

[skwɑːʃ] ['bɪskɪt]

Squash	Biscuit
壁球	饼干

南瓜饼干

[tuː; tə] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [skwɑːʃ] [ðæt] [hæz; həz] [bɪn] [kʊkt] [ænd; ənd] [pʊt] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv]

To	one	cup	of	squash	that	has	been	cooked	and	put	through	a	sieve
到	一	杯子	的	壁球	那	有	到过	煮熟	和	放	通过	一个	筛

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['skɔːldɪŋ] [mɪlk] ,

add	one	cup	of	scalding	milk	,
添加	一	杯子	的	烫	牛奶	,

将一杯煮熟并过筛的南瓜泥加入一杯滚烫的牛奶中。

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] , [tuː] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] [meltid] ['ʃɔːrtnɪŋ] , [ænd; ənd] [tuː]

one	teaspoonful	of	salt	,	two	tablespoonfuls	of	melted	shortening	,	and	two
一	一茶匙	的	盐	,	二	汤匙	的	融化	缩短	,	和	二

['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] [mə'læsɪz] .

tablespoonfuls	of	molasses	.
汤匙	的	糖蜜	.

一茶匙盐，两汤匙融化的起酥油，两汤匙糖蜜。

[dɪ'zɑːlv] [hæf] [ə; eɪ] [jiːst] [keɪk] [ɪn] [hæf] [ə; eɪ] [kʌp] [ʌv; əv] [ˌluːk'wɔːrm] ['wɔːtər] [-]

Dissolve	half	a	yeast	cake	in	half	a	cup	of	lukewarm	water	[	31	]
溶解	一半	一个	酵母	蛋糕	在	一半	一个	杯子	的	温	水	[	-	]

将半块酵母饼溶于半杯温水中[31]

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

战时面包和蛋糕(War-Time Breads and Cakes)
第2/3页

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [skwɑːʃ] ['mɪkstʃər] .

and	**add**	**to**	**the**	**squash**	**mixture**	**.**
和	添加	到	这	壁球	混合物	.

然后加入南瓜混合物中。

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [doʊ] , ['ræðər] [sɔːft] , [bʌt; bət][wʌn] [ðæt]

Add	**enough**	**whole**	**wheat**	**flour**	**to**	**make**	**a**	**dough**	**,**	**rather**	**soft**	**,**	**but**	**one**	**that**
添加	足够的	所有的	小麦	面粉	到	制作	一个	面团	,	相当	柔软的	,	但	一	那

[kæn; kən][biː; bi]['hændəld] .

can	**be**	**handled**	**.**
能	是	处理	.

加入足够的全麦面粉，揉成一个比较软但可以操作的面团。

[niːd] [wel] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz][ɪ'læstɪk] , ['juːzɪŋ][æz; əz]['lɪt(ə)l]['flaʊər][æz; əz]['pɑːsəb(ə)l] .

Knead	**well**	**until**	**it**	**is**	**elastic**	**,**	**using**	**as**	**little**	**flour**	**as**	**possible**	**.**
揉	出色地	直到	它	是	松紧带	,	使用	作为	小的	面粉	作为	可能的	.

揉捏至面团富有弹性，尽量少用面粉。

[set] [tuː; tə] [raɪz] [ˌoʊvər'naɪt] .

Set	**to**	**rise**	**overnight**	**.**
放	到	上升	过夜	.

预计一夜之间上涨。

[ɪn][ðə; ði] ['mɔːrnɪŋ] [tɜːrn][ɑːn][tuː; tə][ðə; ði] [bɔːrd] [ænd; ənd][roʊl] ['laɪtli] [tɪl] [ðə; ði] [doʊ] [ɪz][ə'baʊt]

In	**the**	**morning**	**turn**	**on**	**to**	**the**	**board**	**and**	**roll**	**lightly**	**till**	**the**	**dough**	**is**	**about**
在	这	早晨	转动	在	到	这	木板	和	卷	轻轻	直到	这	面团	是	关于

[θriː] ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] .

three	**quarters**	**of**	**an**	**inch**	**thick**	**.**
三	四分之一	的	一个	英寸	厚的	.

早上将面团翻到案板上，轻轻擀开，直到面团厚度约为四分之三英寸。

[kʌt] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['bɪskɪt] ['kʌtər] [ænd; ənd][pʊt] [kloʊz] [tə'geðər] [ɪn][ə; eɪ][pæn] .

Cut	**with**	**a**	**biscuit**	**cutter**	**and**	**put**	**close**	**together**	**in**	**a**	**pan**	**.**
切	和	一个	饼干	刀具	和	放	关闭	一起	在	一个	平底锅	.

用饼干模具切出形状，然后紧密地放在烤盘里。

[let] [ðem; ðəm][raɪz] [tɪl] [ðeɪ] ['dʌb(ə)l][ðer; ðər] [bʌlk] [ænd; ənd] [beɪk] [ə'baʊt] [hæf][æn; ən]['aʊər] .

Let	**them**	**rise**	**till**	**they**	**double**	**their**	**bulk**	**and**	**bake**	**about**	**half**	**an**	**hour**	**.**
让	他们	上升	直到	他们	双倍的	他们的	大部分	和	烤	关于	一半	一个	小时	.

让面团发酵至体积增大一倍，然后烘烤约半小时。

[hoʊl] [wiːt] [vi'enə] [roʊlz]

Whole	**Wheat**	**Vienna**	**Rolls**
所有的	小麦	维也纳	卷

全麦维也纳面包卷

[wen] [ðə; ði][pə'teɪtoʊ] [spʌndʒ] [hæz; həz] ['rɪzn] [teɪk] [aʊt][wʌn][paɪnt][ænd; ənd][pʊt][ɪn][ðə; ði][aɪs][bɑːks]

When	**the**	**potato**	**sponge**	**has**	**risen**	**take**	**out**	**one**	**pint**	**and**	**put**	**in**	**the**	**ice**	**box**
什么时候	这	土豆	海绵	有	升起	拿	出去	一	品脱	和	放	在	这	冰	盒子

[ʌn'tɪl][ðə; ði][roʊlz][ɑːr; ər]['wɑːntɪd] ;

until	**the**	**rolls**	**are**	**wanted**	**;**
直到	这	卷	是	通缉	;

当土豆海绵蛋糕发酵完成后，取出一品脱放入冰盒中，直到需要制作面包卷时再取出。

[ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [kiːp] [tuː] [deɪz] .

it	will	keep	two	days	.
它	将要	保持	二	天	.

可以保存两天。

[tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði][roʊlz] [biːt] [ˈɪntuː][ðə; ði] [spʌndʒ] [tuː] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv][meltid] [ˈʃɔːrtnɪŋ] ,

To	make	the	rolls	beat	into	the	sponge	two	tablespoonfuls	of	melted	shortening	,
到	制作	这	卷	打	进入	这	海绵	二	汤匙	的	融化	缩短	,

制作面包卷时，将两汤匙融化的起酥油拌入海绵面团中。

[wʌn][ˈkwɔːrtər] [ˈtispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][ˈsoʊdə] [ðæt] [hæz; həz] [bɪn] [dɪˈzɑːlvd] [ɪn][wʌn] [ˈtispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]

one	quarter	teaspoonful	of	soda	that	has	been	dissolved	in	one	teaspoonful	of
一	四分之一	一茶匙	的	苏打	那	有	到过	溶解	在	一	一茶匙	的

[ˈwɔːtər] ,

water	,
水	,

将四分之一茶匙小苏打溶解在一茶匙水中。

[ænd; ənd] [ɪˈnʌf] [hoʊl] [wiːt] [ˈflaʊər][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [doʊ] .

and	enough	whole	wheat	flour	to	make	a	stiff	dough	.
和	足够的	所有的	小麦	面粉	到	制作	一个	僵硬的	面团	.

以及足够的全麦面粉，揉成较硬的面团。

[niːd] [wel] [ænd; ənd][set][tuː; tə][raɪz] .

Knead	well	and	set	to	rise	.
揉	出色地	和	放	到	上升	.

揉好面团，静置发酵。

[wen] [ˌaɪ ˈtiː][hæz; həz] [ˈdʌbld] [ɪts] [bʌlk] , [niːd] [əˈgen] .

When	it	has	doubled	its	bulk	,	knead	again	.
什么时候	它	有	双倍	它是	大部分	,	揉	再次	.

当面团体积增大一倍后，再次揉捏。

[breɪk] [ɔːf] [ˈpiːsɪz] [ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][æn; ən] [eg] [ænd; ənd][roʊl][ɪn][ðə; ði][hændz] [-]

Break	off	pieces	the	size	of	an	egg	and	roll	in	the	hands	[	32	]
休息	离开	件	这	尺寸	的	一个	蛋	和	卷	在	这	双手	[	-	]

掰下鸡蛋大小的块，在手中滚动[32]

[tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] [meɪk] [ðem; ðəm] [eg] - [ʃeɪpt] .

till	smooth	and	make	them	egg	-	shaped	.
直到	光滑的	和	制作	他们	蛋	-	形状	.

磨平并捏成蛋形。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ][pæn][soʊ] [ðeɪ] [duː][nɑːt] [tʌtʃ] [iːtʃ] [ˈʌðər] [ænd; ənd] [əˈlaʊ] [ðem; ðəm][tuː; tə][raɪz] [tɪl]

Put	in	a	pan	so	they	do	not	touch	each	other	and	allow	them	to	rise	till
放	在	一个	平底锅	所以	他们	做	不是	触碰	每个	其他	和	允许	他们	到	上升	直到

[laɪt] .

light	.
光	.

将它们放入平底锅中，注意不要让它们互相接触，让它们发酵至变亮。

[brʌʃ] [ðem; ðəm][ˈoʊvər] [ˈlaɪtli] [wɪð; wɪθ][mɪlk][ænd; ənd] [drɔː] [ə; eɪ] [ʃɑːrp] [naɪf] [əˈkrɔːs] [ðem; ðəm]

Brush	them	over	lightly	with	milk	and	draw	a	sharp	knife	across	them
刷子	他们	超过	轻轻	和	牛奶	和	画	一个	锋利的	刀	穿过	他们

[tuː; tə][dʒʌst] [breɪk] [ðə; ði][tɑːp] .

to	just	break	the	top	.
到	只是	休息	这	顶部	.

用牛奶轻轻刷一下，然后用锋利的刀划过，轻轻划破顶部。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [ˈræðər] [hɑːt][ˈʌv(ə)n][fɔːr; fər][əˈbaʊt] [hæf][æn; ən][ˈaʊər] .

Bake	in	a	rather	hot	oven	for	about	half	an	hour	.
烤	在	一个	相当	热的	烤箱	为了	关于	一半	一个	小时	.

放入温度较高的烤箱烘烤约半小时。

[hoʊl] [wiːt] [viˈenə] ['kresnts]
Whole **Wheat** **Vienna** **Crescents**
所有的 小麦 维也纳 新月

全麦维也纳新月形面包

[wʌn][paɪnt][ʌv; əv][hɑːt]['wɔːtər] , [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['ʃɔːrtnɪŋ] , [wʌn] ['teblspʊn,fʊl] [ʌv; əv]
One **pint** **of** **hot** **water** **,** **two** **tablespoonfuls** **of** **shortening** **,** **one** **tablespoonful** **of**
一 品脱 的 热的 水 , 二 汤匙 的 缩短 , 一 一汤匙 的
['ʃʊgər] ,
sugar **,**
糖 ,

一品脱热水，两汤匙起酥油，一汤匙糖，

[ænd; ənd][wʌn] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .
and **one** **teaspoonful** **of** **salt** **.**
和 一 一茶匙 的 盐 .

以及一茶匙盐。

[wen] [ˌluːkˈwɔːrm] [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [wel] - ['biːtn] [joʊk][ʌv; əv][æn; ən] [eg] [ænd; ənd][ə; eɪ][lɑːrdʒ][hæf]
When **lukewarm** **add** **the** **well** **-** **beaten** **yolk** **of** **an** **egg** **and** **a** **large** **half**
什么时候 温 添加 这 出色地 - 被打败 蛋黄 的 一个 蛋 和 一个 大的 一半
[ʌv; əv][ə; eɪ] [jiːst] [keɪk] [ðæt] [hæz; həz] [bɪn] [dɪˈzɑːlvd] [ɪn][wʌn][hæf] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [ˌluːkˈwɔːrm] ['wɔːtər] .
of **a** **yeast** **cake** **that** **has** **been** **dissolved** **in** **one** **half** **cupful** **of** **lukewarm** **water** **.**
的 一个 酵母 蛋糕 那 有 到过 溶解 在 一 一半 一杯 的 温 水 .

水温热后，加入打散的蛋黄和半块用半杯温水溶解的酵母饼。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][ɔːl][ðə; ði] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər] [ðæt] [kæn; kən][biː; bi] ['niːdɪd] ['ɪntuː]
Mix **well** **and** **add** **all** **the** **whole** **wheat** **flour** **that** **can** **be** **kneaded** **into**
混合 出色地 和 添加 全部 这 所有的 小麦 面粉 那 能 是 揉捏 进入
[ˌaɪ ˈtiː] .
it **.**
它 .

充分搅拌，然后加入所有能揉进面团里的全麦面粉。

[ðɪs] [kæn; kən][biː; bi] ['niːdɪd] [ɪn][æn; ən] ['ɜːrθnwer] [boʊl] [wɪð; wɪθ]['sloʊpɪŋ] [saɪdz][ænd; ənd]['nevər]
This **can** **be** **kneaded** **in** **an** **earthenware** **bowl** **with** **sloping** **sides** **and** **never**
这 能 是 揉捏 在 一个 陶器 碗 和 倾斜的 侧面 和 绝不
[biː; bi][pʊt][ɑːn][ðə; ði] [bɔːrd] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [roʊld] [aʊt] .
be **put** **on** **the** **board** **till** **it** **is** **rolled** **out** **.**
是 放 在 这 木板 直到 它 是 滚动 出去 .

可以在倾斜的陶碗中揉捏面团，在擀开之前千万不要放在案板上。

[ˌaɪ ˈtiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['niːdɪd] [frʌm; frəm][ðə; ði][ˌaʊtˈsaɪd][tuː; tə][ðə; ði]['sentər] [ʌnˈtɪl] [smuːð] [ænd; ənd]
It **should** **be** **kneaded** **from** **the** **outside** **to** **the** **center** **until** **smooth** **and**
它 应该 是 揉捏 从 这 外部 到 这 中心 直到 光滑的 和
['velvəti] — [əˈbaʊt] [ten] ['mɪnɪts] .
velvety **—** **about** **ten** **minutes** **.**
天鹅绒般的 — 关于 十 分钟 .

从外向内揉捏，直到面团光滑柔顺——大约需要十分钟。

['kʌvər] [ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][tɪn]['kʌvər][ænd; ənd] [ðen] [ə; eɪ] [klɔːθ] [ænd; ənd][set][tuː; tə][raɪz] .
Cover **the** **dish** **with** **a** **tin** **cover** **and** **then** **a** **cloth** **and** **set** **to** **rise** **.**
覆盖 这 盘子 和 一个 锡 覆盖 和 然后 一个 布 和 放 到 上升 .

用锡盖盖住盘子，再盖上一块布，静置发酵。

[wen] [ˌaɪ ˈtiː][hæz; həz]['trebəld][ɪts][saɪz] , [niːd] [ˌaɪ ˈtiː] ['θɜːrəli] [əˈgen] [fɔːr; fər][ten] ['mɪnɪts]
When **it** **has** **trebled** **its** **size** **,** **knead** **it** **thoroughly** **again** **for** **ten** **minutes**
什么时候 它 有 三倍 它是 尺寸 , 揉 它 彻底 再次 为了 十 分钟
[ænd; ənd][let][ˌaɪ ˈtiː][raɪz] [-]
and **let** **it** **rise** **[** **33** **]**
和 让 它 上升 [-]

当面团膨胀到原来的三倍大小时，再揉捏十分钟，然后让它发酵[33]

[ə'gen] .
again .
再次 .

再次。

['æftər] [ðɪs] [iːtʃ] [taɪm] [ˌaɪ 'tiː] ['raɪzɪz] [pʊʃ] [ˌaɪ 'tiː] [daʊn] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [taɪm] [tuː; tə] [meɪk] ['ɪntuː] [roʊlz] .
After **this** **each** **time** **it** **rises** **push** **it** **down** **until** **it** **is** **time** **to** **make** **into** **rolls** **.**
后 这 每个 时间 它 上升 推 它 向下 直到 它 是 时间 到 制作 进入 卷 .

之后每次面团膨胀时都要把它压下去，直到可以卷成卷为止。

[tɜːrn] [ðə; ði] [doʊ] [ɑːn] [tuː; tə] [ðə; ði] [bɔːrd] [ænd; ənd] [roʊl] [hæf] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] .
Turn **the** **dough** **on** **to** **the** **board** **and** **roll** **half** **an** **inch** **thick** **.**
转动 这 面团 在 到 这 木板 和 卷 一半 一个 英寸 厚的 .

将面团放在案板上，擀成半英寸厚。

[kʌt] ['ɪntuː] [fɔːr] - [ɪntʃ] [skwer] [ænd; ənd] [ðen] [kʌt] [ðiːz] [wʌns] [ə'krɔːs] ['ɪntuː] [t'raɪæŋglz] .
Cut **into** **four** **-** **inch** **squares** **and** **then** **cut** **these** **once** **across** **into** **triangles** **.**
切 进入 四 - 英寸 正方形 和 然后 切 这些 一次 穿过 进入 三角形 .

切成四英寸见方的正方形，然后将这些正方形横向切成三角形。

[ðiːz] [mʌst; məst] [biː; bi] ['kerfəli] [roʊld] , [bɪ'gɪnɪŋ] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [lɔːŋ] [saɪd] [ænd; ənd] ['roʊlɪŋ] [tɪl]
These **must** **be** **carefully** **rolled** **,** **beginning** **with** **the** **long** **side** **and** **rolling** **till**
这些 必须 是 小心 滚动 , 开始 和 这 长的 边 和 滚动 直到
[ðə; ði] [pɔɪnt] [ɪz] [riːtʃt] .
the **point** **is** **reached** **.**
这 观点 是 达到 .

必须小心地卷起，从长边开始卷，直到卷到尖端。

[pʊt] [ə; eɪ] [drɑːp] [ʌv; əv] ['wɔːtər] ['ʌndər] [ðə; ði] [pɔɪnt] [tuː; tə] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː] [frʌm; frəm] [ʌn'roʊlɪŋ] [ænd; ənd] [pʊt]
Put **a** **drop** **of** **water** **under** **the** **point** **to** **keep** **it** **from** **unrolling** **and** **put**
放 一个 降低 的 水 在下面 这 观点 到 保持 它 从 展开 和 放
[ɪn] [ə; eɪ] [pæn] ['kəːviŋ] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [fɔːrm] [ə; eɪ] ['kres(ə)nt] .
in **a** **pan** **curving** **them** **to** **form** **a** **crescent** **.**
在 一个 平底锅 弯曲 他们 到 形式 一个 新月 .

在尖端下方滴一滴水，防止其散开，然后将其放入平底锅中，弯曲成新月形。

[let] [ðem; ðəm] [raɪz] [ə'gen] ,
Let **them** **rise** **again** **,**
让 他们 上升 再次 ,

让他们再次崛起吧。

[ænd; ənd] [dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['pʊtɪŋ] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [brʌʃ] [ðem; ðəm] ['oʊvər] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [waɪt] [ʌv; əv]
and **just** **before** **putting** **in** **the** **oven** **brush** **them** **over** **with** **the** **white** **of**
和 只是 前 推杆 在 这 烤箱 刷子 他们 超过 和 这 白色的 的
[æn; ən] [eg] ['slaɪtli] ['biːtn] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['wɔːtər] .
an **egg** **slightly** **beaten** **with** **a** **teaspoonful** **of** **water** **.**
一个 蛋 轻微地 被打败 和 一个 一茶匙 的 水 .

在放入烤箱之前，用一茶匙水稍微打散的蛋清刷在它们表面。

[ðiːz] [kæn; kən] [biː; bi] [meɪd] ['ɪntuː] “ ['pɑːkɪtbʊk] [roʊlz] ” [baɪ] ['kʌtɪŋ] [ðə; ði] [fɔːr] - [ɪntʃ] [skwer] [ɪn]
These **can** **be** **made** **into** **“** **Pocketbook** **Rolls** **”** **by** **cutting** **the** **four** **-** **inch** **squares** **in**
这些 能 是 制成 进入 “ 袖珍书 卷 ” 经过 切割 这 四 - 英寸 正方形 在
[tuː] - [leŋθs] [weɪz] [ænd; ənd] ['foʊldɪŋ] [twaɪs] ,
two **-** **lengths** **ways** **and** **folding** **twice** **,**
二 - 长度 方式 和 折叠式的 两次 ,

将这些四英寸见方的纸片沿两个长度方向剪开，然后对折两次，就可以做成“口袋书卷”。

['pʊtɪŋ] [ə; eɪ] [bɪt] [ʌv; əv] ['bʌtər] [bɪ'twiːn] .
putting **a** **bit** **of** **butter** **between** **.**
推杆 一个 少量 的 黄油 之间 .

在中间放一点黄油。

['bɪskɪts]
Biscuits
饼干

饼干

[teɪk] [tuː] [kʌps] [ʌv; əv] ['rɪzn] [doʊ] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['ʃɔːrtnɪŋ] .
Take two cups of risen dough and add one tablespoonful of shortening .
拿 二 杯子 的 升起 面团 和 添加 一 一汤匙 的 缩短 .

取两杯发酵好的面团，加入一汤匙起酥油。

[niːd] [wel] [ænd; ənd] [fɔːrm] ['ɪntuː] ['bɪskɪts] .
Knead well and form into biscuits .
揉 出色地 和 形式 进入 饼干 .

充分揉捏后做成饼干。

[tuː; tə] [hæv; həv] ['evri] ['bɪskɪt] [æn; ən] [ˌaʊt'saɪd] [wʌn] , [ɪn'vɜːrt] [ə; eɪ] [griːst] [boʊl] [ɪn] [ðə; ði] [-]
To have every biscuit an outside one , invert a greased bowl in the [34]
到 有 每一个 饼干 一个 外部 一 , 倒置 一个 涂油 碗 在 这 [-]

为了使每块饼干都成为外侧的一块，将涂了油的碗倒扣在[34]

['mɪd(ə)l] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [raʊnd] [pæn] [ænd; ənd] [pʊt] [ðə; ði] ['bɪskɪts] [ə'baʊt] [ˌaɪ 'tiː] .
middle of a round pan and put the biscuits about it .
中间 的 一个 圆形的 平底锅 和 放 这 饼干 关于 它 .

将饼干放在圆形平底锅的中央，然后围绕着饼干摆放。

[fɔːr; fər] [roʊlz] [ðə; ði] [doʊ] [meɪ] [biː; bi] [roʊld] [aʊt] [ænd; ənd] [kʌt] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [raʊnd] ['kʌtər] [ænd; ənd]
For rolls the dough may be rolled out and cut with a round cutter and
为了 卷 这 面团 可能 是 滚动 出去 和 切 和 一个 圆形的 刀具 和
['foʊldɪd] [æz; əz] [fɔːr; fər] ['pɑːkə] [haʊs] [roʊlz] .
folded as for Parker House Rolls .
折叠 作为 为了 帕克 房子 卷 .

对于面包卷，可以将面团擀开，用圆形模具切割，然后像制作帕克豪斯面包卷一样折叠起来。

[pə'teɪtoʊ] [roʊlz]
Potato Rolls
土豆 卷

土豆卷

[piːl] [ænd; ənd] [bɔɪl] [tɪl] [sɔːft] [fɔːr] [lɑːrdʒ] [pə'tetoz] [ænd; ənd] [mæʃ] [tɪl] [smuːð] , [ɔːr] ['betər] ,
Peel and boil till soft four large potatoes and mash till smooth , or better ,
果皮 和 熬 直到 柔软的 四 大的 土豆 和 捣碎 直到 光滑的 , 或者 更好的 ,

将四个大土豆去皮煮至软烂，然后捣成泥状，或者更好。

[pʊt] [ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ] ['raɪsər] .
put them through a ricer .
放 他们 通过 一个 碾米机 .

用压泥器压成泥。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['ʃɔːrtnɪŋ] , [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] , [wʌn] [wel] - ['biːtn]
Add two tablespoonfuls of shortening , one teaspoonful of salt , one well - beaten
添加 二 汤匙 的 缩短 , 一 一茶匙 的 盐 , 一 出色地 - 被打败
[eg] ,
egg ,
蛋 ,

加入两汤匙起酥油、一茶匙盐、一个打散的鸡蛋，

[tuː] [kʌps] [ʌv; əv] ['skɔːldɪd] [mɪlk] [kuːld] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ˌluːk'wɔːrm] ,
two cups of scalded milk cooled till it is lukewarm ,
二 杯子 的 烫伤 牛奶 冷却 直到 它 是 温 ,

两杯烫过的牛奶冷却至温热，

[ænd; ənd] [tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [laɪt] [hoʊl] [wiːt] [spʌndʒ] .

and	two	cups	of	light	whole	wheat	sponge	.
和	二	杯子	的	光	所有的	小麦	海绵	.

以及两杯清淡的全麦海绵蛋糕。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ɪˈnʌf] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər] [tuː; tə] [niːd] ; [dəunt] [meɪk] [ˌaɪ ˈtiː] [tuː] [stɪf] .

Add	enough	whole	wheat	flour	to	knead	;	don't	make	it	too	stiff	.
添加	足够的	所有的	小麦	面粉	到	揉	;	不	制作	它	也	僵硬的	.

加入足够的全麦面粉揉面；不要揉得太硬。

[niːd] [wel] [ænd; ənd] [set] [tuː; tə] [raɪz] .

Knead	well	and	set	to	rise	.
揉	出色地	和	放	到	上升	.

揉好面团，静置发酵。

[wen] ['veri] [laɪt] [tɜːrn] [ɑːn] [tuː; tə] [ðə; ði] [bɔːrd] [ænd; ənd] [roʊl] [aʊt] .

When	very	light	turn	on	to	the	board	and	roll	out	.
什么时候	非常	光	转动	在	到	这	木板	和	卷	出去	.

当光线非常明亮时，打开电路板并展开。

[kʌt] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['bɪskɪt] ['kʌtər] [ænd; ənd] [pʊt] [kloʊz] [təˈgeðər] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] .

Cut	with	a	biscuit	cutter	and	put	close	together	in	a	pan	.
切	和	一个	饼干	刀具	和	放	关闭	一起	在	一个	平底锅	.

用饼干模具切出形状，然后紧密地放在烤盘里。

[wen] ['veri] [laɪt] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] [əˈbaʊt] ['twenti] - [faɪv] ['mɪnɪts] .

When	very	light	bake	in	a	hot	oven	about	twenty	-	five	minutes	.
什么时候	非常	光	烤	在	一个	热的	烤箱	关于	二十	-	五	分钟	.

面团非常薄时，放入高温烤箱烘烤约25分钟。

[ðiːz] [kæn; kən] [biː; bi] [meɪd] ['ɪntuː] [bɔːlz] [ðə; ði] [saɪz] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [lɑːrdʒ] ['mɑːrb(ə)l] [ænd; ənd] [θriː] [pʊt] [ɪn] [iːtʃ] ['mʌfɪn] [pæn] .

These	can	be	made	into	balls	the	size	of	a	large	marble	and	three	put	in	each	muffin	pan	.
这些	能	是	制成	进入	球	这	尺寸	的	一个	大的	大理石	和	三	放	在	每个	松饼	平底锅	.

可以将它们做成大弹珠大小的球，每个松饼模具中放入三个。

[set] [tuː; tə] [raɪz] [ænd; ənd] [beɪk] .

Set	to	rise	and	bake	.
放	到	上升	和	烤	.

静置发酵烘烤。

[ðeɪ] [wɪl] [biː; bi] ['kloʊvər] [liːf] [roʊlz] . [-]

They	will	be	clover	leaf	rolls	.	[	35	]
他们	将要	是	三叶草	叶子	卷	.	[	-	]

它们将是三叶草卷。[35]

['sʌpər] [roʊlz]

Supper	Rolls
晚餐	卷

晚餐面包卷

[tuː; tə] [wʌn] [paɪnt] [ʌv; əv] ['skɔːldɪd] [mɪlk] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [wʌn] [lɑːrdʒ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['ʃɔːrtnɪŋ] , [tuː] ['tiːspuːn,fʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] ,

To	one	pint	of	scalded	milk	,	add	one	large	tablespoonful	of	shortening	,	two	teaspoonfuls	of	salt	,
到	一	品脱	的	烫伤	牛奶	,	添加	一	大的	一汤匙	的	缩短	,	二	茶匙	的	盐	,

在一品脱热牛奶中加入一大勺起酥油和两茶匙盐，

[tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd][set][tuː; tə] [kuːl] .

two	tablespoonfuls	of	sugar	,	and	set	to	cool	.
二	汤匙	的	糖	,	和	放	到	凉爽的	.

加入两汤匙糖，然后放凉。

[dɪ'zɑːlv] [wʌn] [jiːst] [keɪk] [ɪn][wʌn][hæf] [kʌp][ʌv; əv] [ˌluːk'wɔːrm] ['wɔːtər][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði]

Dissolve	one	yeast	cake	in	one	half	cup	of	lukewarm	water	and	add	to	the
溶解	一	酵母	蛋糕	在	一	一半	杯子	的	温	水	和	添加	到	这

['mɪkstʃər] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ˌluːk'wɔːrm] .

mixture	when	it	is	lukewarm	.
混合物	什么时候	它	是	温	.

将一块酵母饼溶于半杯温水中，待混合物变温后加入。

[ˌeɪ diː 'diː][æz; əz] [mʌtʃ] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər][æz; əz][ɪz] ['niːdɪd] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [doʊ] [stɪf] [ɪ'nʌf]

Add	as	much	whole	wheat	flour	as	is	needed	to	make	a	dough	stiff	enough
添加	作为	很多	所有的	小麦	面粉	作为	是	需要	到	制作	一个	面团	僵硬的	足够的

[tuː; tə][stɜːr] ,

to	stir	,
到	搅拌	,

加入适量全麦面粉，直到面团变得足够硬，可以搅拌为止。

[bʌt; bət][nɑːt] [stɪf] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [niːd] .

but	not	stiff	enough	to	knead	.
但	不是	僵硬的	足够的	到	揉	.

但不够硬，无法揉捏。

[biːt] [wel] [ænd; ənd][set][tuː; tə][raɪz] [ə'baʊt] [ten][ɪn][ðə; ði] ['mɔːrnɪŋ] .

Beat	well	and	set	to	rise	about	ten	in	the	morning	.
打	出色地	和	放	到	上升	关于	十	在	这	早晨	.

好好休息，早上十点左右起床。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː]['raɪzɪz] [wel] [biːt] [ˌaɪ 'tiː] [daʊn] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði] [deɪ] .

If	it	rises	well	beat	it	down	during	the	day	.
如果	它	上升	出色地	打	它	向下	期间	这	天	.

如果它涨得很高，白天就把它打下来。

[ə'baʊt] [æn; ən]['aʊər][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] [bɪ'fɔːr] ['sʌpər] [biːt] [ˌaɪ 'tiː] [daʊn] [ænd; ənd][tɜːrn][ɑːn][tuː; tə]

About	an	hour	and	a	half	before	supper	beat	it	down	and	turn	on	to
关于	一个	小时	和	一个	一半	前	晚餐	打	它	向下	和	转动	在	到

[ðə; ði] [bred] [bɔːrd] .

the	bread	board	.
这	面包	木板	.

晚餐前大约一个半小时，把它敲平，然后放到面包板上。

[duː][nɑːt] [niːd] , [bʌt; bət][roʊl][ˌaɪ 'tiː][aʊt][ænd; ənd][kʌt]['ɪntuː] ['bɪskɪts] .

Do	not	knead	,	but	roll	it	out	and	cut	into	biscuits	.
做	不是	揉	,	但	卷	它	出去	和	切	进入	饼干	.

不要揉面，擀开后切成饼干即可。

[pʊt] [kloʊz] [tə'geðər] [ɪn][ə; eɪ][pæn][ænd; ənd] [ə'laʊ] [ðem; ðəm][tuː; tə][get] ['veri] [laɪt] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn]

Put	close	together	in	a	pan	and	allow	them	to	get	very	light	and	bake	in
放	关闭	一起	在	一个	平底锅	和	允许	他们	到	得到	非常	光	和	烤	在

[ə; eɪ] [gʊd] ['ʌv(ə)n] .

a	good	oven	.
一个	好的	烤箱	.

将面团紧密地放入烤盘中，烤至面团颜色变浅，然后在合适的烤箱中烘烤。

[kɔːrn] [roʊlz]

Corn	Rolls
玉米	卷

玉米卷

[tuː; tə][wʌn][kʌp][ʌv; əv][kɔːrn] [miːl] [ˌeɪ diː 'diː]['grædʒuəli] , ['stɜːrɪŋ] [ɔːl][ðə; ði][taɪm] ,

To	one	cup	of	corn	meal	add	gradually	,	stirring	all	the	time	,
到	一	杯子	的	玉米	一顿饭	添加	逐步地	,	搅拌	全部	这	时间	,

将一杯玉米粉慢慢加入，边加边搅拌。

[wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] [kʌps][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk] .

one	and	a	half	cups	of	boiling	milk	.
一	和	一个	一半	杯子	的	沸腾	牛奶	.

一杯半沸牛奶。

[let] [ˌaɪ 'tiː][stænd][fɔːr; fər][ten] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv]

Let	it	stand	for	ten	minutes	,	and	then	add	two	tablespoonfuls	of
让	它	站立	为了	十	分钟	,	和	然后	添加	二	汤匙	的

['ʃɔːrtnɪŋ] , [-]

shortening	,	[	36	]
缩短	,	[	-	]

静置十分钟，然后加入两汤匙起酥油[36]

[tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ɔːr] [mə'læsɪz] , [ænd; ənd][wʌn] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .

two	tablespoonfuls	of	sugar	or	molasses	,	and	one	teaspoonful	of	salt	.
二	汤匙	的	糖	或者	糖蜜	,	和	一	一茶匙	的	盐	.

两汤匙糖或糖蜜，以及一茶匙盐。

[wen] [ˌluːk'wɔːrm] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][hæf][ʌv; əv][ə; eɪ] [jiːst] [keɪk] [ðæt] [hæz; həz] [bɪn] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn][hæf]

When	lukewarm	add	one	half	of	a	yeast	cake	that	has	been	dissolved	in	half
什么时候	温	添加	一	一半	的	一个	酵母	蛋糕	那	有	到过	溶解	在	一半

[ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv][wɔːrm]['wɔːtər] .

a	cup	of	warm	water	.
一个	杯子	的	温暖的	水	.

水温温热时，加入半块用半杯温水溶解的酵母饼。

[let] [ˌaɪ 'tiː][raɪz] [ˌoʊvər'naɪt] ,

Let	it	rise	overnight	,
让	它	上升	过夜	,

让它发酵一夜。

[ænd; ənd][ɪn][ðə; ði] ['mɔːrnɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv]['soʊdə][ænd; ənd] [ɪ'nʌf] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər]

and	in	the	morning	add	a	pinch	of	soda	and	enough	whole	wheat	flour
和	在	这	早晨	添加	一个	捏	的	苏打	和	足够的	所有的	小麦	面粉

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [doʊ] [stɪf] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]['hænd(ə)l] .

to	make	a	dough	stiff	enough	to	handle	.
到	制作	一个	面团	僵硬的	足够的	到	处理	.

早上加入一小撮小苏打和足够的全麦面粉，揉成足够硬、可以操作的面团。

[niːd] [wel] .

Knead	well	.
揉	出色地	.

充分揉捏。

[breɪk] [ɔːf] ['piːsɪz] [ʌv; əv][ðə; ði] [doʊ] [ænd; ənd][roʊl] [raʊnd] [ɪn][ðə; ði][hændz] [tɪl] [smuːð] [ænd; ənd]

Break	off	pieces	of	the	dough	and	roll	round	in	the	hands	till	smooth	and
休息	离开	件	的	这	面团	和	卷	圆形的	在	这	双手	直到	光滑的	和

['velvəti] .

velvety	.
天鹅绒般的	.

掰下一块面团，用手揉成光滑细腻的圆形。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ] [griːst] [pæn][ænd; ənd][let][ðem; ðəm][raɪz] [tɪl] [laɪt] .

Put	in	a	greased	pan	and	let	them	rise	till	light	.
放	在	一个	涂油	平底锅	和	让	他们	上升	直到	光	.

放入抹了油的烤盘中，让面团发酵至蓬松。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .

Bake	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**.**
烤	在	一个	缓和	烤箱	.

用中等温度的烤箱烘烤。

[tuː; tə][hæv; həv][ɔːl][ˌaʊt'saɪd] ['bɪskɪt] [juːz][ə; eɪ] [raʊnd] [pæn][ænd; ənd][ɪn'vɜːrt][ə; eɪ] [boʊl] [ɪn][ðə; ði] ['sentər]

To	**have**	**all**	**outside**	**biscuit**	**use**	**a**	**round**	**pan**	**and**	**invert**	**a**	**bowl**	**in**	**the**	**center**
到	有	全部	外部	饼干	使用	一个	圆形的	平底锅	和	倒置	一个	碗	在	这	中心

.

:

.

要想做出外层酥脆的饼干，可以使用圆形烤盘，并在烤盘中央倒扣一个碗。

[griːs] [ðə; ði] [boʊl] [ænd; ənd] [pʊt] [ðə; ði] ['bɪskɪts] [raʊnd] [ˌaɪ 'tiː] .

Grease	**the**	**bowl**	**and**	**put**	**the**	**biscuits**	**round**	**it**	**.**
润滑脂	这	碗	和	放	这	饼干	圆形的	它	.

在碗里抹上油，然后把饼干放在碗的周围。

[reɪzd] ['oʊtmiːl] ['mʌfɪn]

Raised	**Oatmeal**	**Muffins**
提高	麦片	松饼

燕麦松饼

[pɔːr] ['oʊvər][wʌn][kʌp][ʌv; əv] [roʊld] [oʊts] [tuː] [kʌps][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ænd; ənd][let][stænd] ['kʌvərd]

Pour	**over**	**one**	**cup**	**of**	**rolled**	**oats**	**two**	**cups**	**of**	**boiling**	**water**	**and**	**let**	**stand**	**covered**
倒	超过	一	杯子	的	滚动	燕麦	二	杯子	的	沸腾	水	和	让	站立	涵盖

[tɪl] [ˌluːk'wɔːrm] .

till	**lukewarm**	**.**
直到	温	.

将一杯燕麦片倒入两杯沸水中，盖上盖子静置至温热。

[ˌeɪ diː 'diː][hæf][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv] [mə'læsɪz] , [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] ,

Add	**half**	**a**	**cup**	**of**	**molasses**	**,**	**one**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**,**
添加	一半	一个	杯子	的	糖蜜	,	一	一茶匙	的	盐	,

加入半杯糖蜜，一茶匙盐，

[ænd; ənd][hæf][ə; eɪ] [jiːst] [keɪk] [ðæt] [hæz; həz] [bɪn] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn][hæf][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv][wɔːrm]['wɔːtər] .

and	**half**	**a**	**yeast**	**cake**	**that**	**has**	**been**	**dissolved**	**in**	**half**	**a**	**cup**	**of**	**warm**	**water**	**.**
和	一半	一个	酵母	蛋糕	那	有	到过	溶解	在	一半	一个	杯子	的	温暖的	水	.

以及半块酵母饼，将其溶解在半杯温水中。

[mɪks][wɪð; wɪθ] [ɪ'nʌf] [raɪ] ['flaʊər][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [doʊ] , [æz; əz] [stɪf] [æz; əz][kæn; kən][biː; bi]

Mix	**with**	**enough**	**rye**	**flour**	**to**	**make**	**a**	**stiff**	**dough**	**,**	**as**	**stiff**	**as**	**can**	**be**
混合	和	足够的	黑麦	面粉	到	制作	一个	僵硬的	面团	,	作为	僵硬的	作为	能	是

['biːtn] .

beaten	**.**
被打败	.

加入足够的黑麦粉，揉成一个硬面团，硬到可以用锤子敲打出硬邦邦的程度。

[biːt] [wel] [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][raɪz] [ˌoʊvər'naɪt] .

Beat	**well**	**and**	**let**	**it**	**rise**	**overnight**	**.**
打	出色地	和	让	它	上升	过夜	.

充分搅拌，然后静置发酵过夜。

[ɪn][ðə; ði] ['mɔːrnɪŋ] [-]

In	**the**	**morning**	**[**	**37**	**]**
在	这	早晨	[	-	]

早上[37]

[biːt] [ə'gen] [wel] [ænd; ənd][pʊt][ɪn] ['mʌfɪn] [pænz] .

beat	**again**	**well**	**and**	**put**	**in**	**muffin**	**pans**	**.**
打	再次	出色地	和	放	在	松饼	平底锅	.

再次充分搅拌，然后倒入松饼模具中。

[let] [ðem; ðəm] ['dʌb(ə)l] [ðer; ðər] [saɪz] [ænd; ənd] [ðen] [beɪk] .

Let	them	double	their	size	and	then	bake	.
让	他们	双倍的	他们的	尺寸	和	然后	烤	.

让它们膨胀到两倍大，然后烘烤。

['ɪŋglɪʃ] ['mʌfɪn]

English	Muffins
英语	松饼

英式松饼

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['eni] [kaɪnd] [ʌv; əv] [spʌndʒ] ([siː] ['spʌndʒɪz]) .

One	cup	of	any	kind	of	sponge	(	see	Sponges	)	.
一	杯子	的	任何	种类	的	海绵	(	看	海绵	)	.

一杯任何种类的海绵（参见海绵）。

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['veri] [sɔːft] [doʊ] .

Add	enough	whole	wheat	flour	to	make	a	very	soft	dough	.
添加	足够的	所有的	小麦	面粉	到	制作	一个	非常	柔软的	面团	.

加入足够的全麦面粉，揉成非常柔软的面团。

[biːt] [wel] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə] [raɪz] [tɪl] [laɪt] , [ˌoʊvər'naɪt] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .

Beat	well	and	allow	to	rise	till	light	,	overnight	if	desired	.
打	出色地	和	允许	到	上升	直到	光	,	过夜	如果	想要的	.

充分搅拌，然后让其发酵至蓬松，如果需要，可以发酵过夜。

[biːt] [ə'gen] [ænd; ənd] [hæf] [fɪl] ['mʌfɪn] [rɪŋz] [ðæt] [hæv; həv] [bɪn] [griːst] [ænd; ənd] [set] [ɑːn] [ə; eɪ]

Beat	again	and	half	fill	muffin	rings	that	have	been	greased	and	set	on	a
打	再次	和	一半	充满	松饼	戒指	那	有	到过	涂油	和	放	在	一个

[koʊld] [griːst] ['grɪdl] .

cold	greased	griddle	.
寒冷的	涂油	烤盘	.

再次搅拌，然后将面糊倒入已抹油并放在冷抹油烤盘上的松饼模具中，面糊填至一半。

[set] [ðə; ði] ['grɪdl] [ɑːn] [ðə; ði] [bæk] [ʌv; əv] [ðə; ði] [stoʊv] [ɔːr] [wer] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [wɔːrm] ['sloʊli] .

Set	the	griddle	on	the	back	of	the	stove	or	where	it	will	warm	slowly	.
放	这	烤盘	在	这	后退	的	这	火炉	或者	在哪里	它	将要	温暖的	缓慢地	.

将烤盘放在炉灶后方或其他可以缓慢加热的地方。

[wen] [ðə; ði] ['mʌfɪn] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] [raɪz] , [muːv] [ðə; ði] ['grɪdl] [wer] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [get] [hɑːt] .

When	the	muffins	begin	to	rise	,	move	the	griddle	where	it	will	get	hot	.
什么时候	这	松饼	开始	到	上升	,	移动	这	烤盘	在哪里	它	将要	得到	热的	.

当松饼开始膨胀时，将烤盘移到可以加热的地方。

[wen] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [braʊn] [ɑːn] [wʌn] [saɪd] , [tɜːrn] ['mʌfɪn] , [rɪŋ] [ænd; ənd] [ɔːl] , [ænd; ənd] [beɪk] [tɪl]

When	they	are	brown	on	one	side	,	turn	muffin	,	ring	and	all	,	and	bake	till
什么时候	他们	是	棕色的	在	一	边	,	转动	松饼	,	戒指	和	全部	,	和	烤	直到

[braʊn] .

brown	.
棕色的	.

当一面烤至棕色时，将松饼连同饼圈一起翻面，继续烘烤至棕色。

[duː] [nɑːt] [beɪk] [tuː] ['kwɪkli] .

Do	not	bake	too	quickly	.
做	不是	烤	也	迅速地	.

不要烤得太快。

[ðiːz] [kæn; kən] [biː; bi] ['iːtn] [æt; ət] [wʌns] [ɔːr] [left] [tɪl] [koʊld] , [splɪt] [ænd; ənd] ['toʊstɪd] .

These	can	be	eaten	at	once	or	left	till	cold	,	split	and	toasted	.
这些	能	是	吃	在	一次	或者	左边	直到	寒冷的	,	分裂	和	烤过的	.

这些可以立即食用，也可以放凉后切开烤着吃。

[ðə; ði] ['lætər] [ɪz][ðə; ði]['juːʒuəl] [wei] [ʌv; əv] ['sɜːrvɪŋ] [ðem; ðəm] .

The	latter	is	the	usual	way	of	serving	them	.
这	后者	是	这	通常	方式	的	服务	他们	.

后者是通常的食用方法。

[pleɪn] ['kɔːfi] [keɪk]

Plain	Coffee	Cake
清楚的	咖啡	蛋糕

原味咖啡蛋糕

[kriːm] [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['ʃɔːrtnɪŋ] [wɪð; wɪθ] [tuː] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] .

Cream	a	tablespoonful	of	shortening	with	two	of	sugar	.
奶油	一个	一汤匙	的	缩短	和	二	的	糖	.

将一汤匙起酥油与两汤匙糖搅打均匀。

[wen] [wel] ['blendɪd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] [kriːm] [ɔːr] [mɪlk] .

When	well	blended	add	two	tablespoonfuls	of	cream	or	milk	.
什么时候出色地		混合	添加	二	汤匙	的	奶油	或者	牛奶	.

充分搅拌后，加入两汤匙奶油或牛奶。

[biːt] [ðɪs] [-]

Beat	this	[	38	]
打	这	[	-	]

打败这个[38]

['ɪntuː][ə; eɪ][kʌp][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf][ʌv; əv] [bred] [doʊ] , ['juːzɪŋ][ə; eɪ] [naɪf] [ɪn'sted] [ʌv; əv][ə; eɪ] [spuːn]

into	a	cup	and	a	half	of	bread	dough	,	using	a	knife	instead	of	a	spoon
进入	一个	杯子	和	一个	一半	的	面包	面团	,	使用	一个	刀	反而	的	一个	勺子

;

;

;

用刀而不是勺子，将面团切入一杯半的面包面团中；

[biːt] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] [smuːð] ['bætər] [ænd; ənd][tɜːrn]['ɪntuː][ə; eɪ] [wel] - [griːst] ['ʃæloʊ] [pæn] .

beat	till	it	is	a	smooth	batter	and	turn	into	a	well	-	greased	shallow	pan	.
打	直到	它	是	一个	光滑的	连击	和	转动	进入	一个	出色地	-	涂油	浅的	平底锅	.

搅拌至面糊顺滑，然后倒入抹了油的浅烤盘中。

[let] [ˌaɪ 'tiː][stænd] ['twenti] ['mɪnɪts] ;

Let	it	stand	twenty	minutes	;
让	它	站立	二十	分钟	;

静置二十分钟；

[ðen] [spred] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['mɪkstʃər][ʌv; əv] [braʊn] ['ʃʊgər][ænd; ənd][mɪlk][ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l]['oʊvər]

then	spread	with	a	mixture	of	brown	sugar	and	milk	and	sprinkle	over
然后	传播	和	一个	混合物	的	棕色的	糖	和	牛奶	和	撒	超过

[ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] .

it	a	teaspoonful	of	cinnamon	and	a	tablespoonful	of	flour	.
它	一个	一茶匙	的	肉桂	和	一个	一汤匙	的	面粉	.

然后涂上红糖和牛奶的混合物，再撒上一茶匙肉桂粉和一汤匙面粉。

['æp(ə)l] [keɪk]

Apple	Cake
苹果	蛋糕

苹果蛋糕

[wen] [ðə; ði] ['kɔːfi] [keɪk] [ɪz][ɪn][ðə; ði][pæn][set] ['piːsɪz] [ʌv; əv]['æp(ə)l] ['θɪkli] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd]

When	the	coffee	cake	is	in	the	pan	set	pieces	of	apple	thickly	over	it	and
什么时候	这	咖啡	蛋糕	是	在	这	平底锅	放	件	的	苹果	浓密	超过	它	和

['kʌvər][wɪð; wɪθ]['ʃʊgər] ,

cover	with	sugar	,
覆盖	和	糖	,

咖啡蛋糕放入烤盘后，在上面铺上厚厚的苹果片，再撒上糖。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] ['nʌtmeg] [tuː; tə][suːt][ðə; ði] [teɪst] .

sprinkle	with	cinnamon	and	nutmeg	to	suit	the	taste	.
撒	和	肉桂	和	肉豆蔻	到	套装	这	品尝	.

根据个人口味撒上肉桂粉和肉豆蔻粉。

[piːtʃ] [keɪk]

Peach	Cake
桃	蛋糕

桃子蛋糕

[juːz] ['piːtʃɪz] [ɪn'sted] [ʌv; əv] ['æplz] [ænd; ənd][ə'mɪt][ðə; ði][spaɪs] .

Use	peaches	instead	of	apples	and	omit	the	spice	.
使用	桃子	反而	的	苹果	和	忽略	这	香料	.

用桃子代替苹果，并省略香料。

[tʃiːz] [keɪk]

Cheese	Cake
奶酪	蛋糕

芝士蛋糕

[biːt] [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['ʃɔːrtnɪŋ] ['ɪntuː][wʌn][kʌp][ʌv; əv] [bred] [doʊ] [ænd; ənd] [ðen]

Beat	a	tablespoonful	of	shortening	into	one	cup	of	bread	dough	and	then
打	一个	一汤匙	的	缩短	进入	一	杯子	的	面包	面团	和	然后

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [wel] - ['biːtn] [eg] [ænd; ənd] [biːt] [tuː; tə][ə; eɪ] [smuːð] ['bætər] .

add	one	well	-	beaten	egg	and	beat	to	a	smooth	batter	.
添加	一	出色地	-	被打败	蛋	和	打	到	一个	光滑的	连击	.

将一汤匙起酥油打入一杯面包面团中，然后加入一个打散的鸡蛋，搅拌成光滑的面糊。

[spred] [ɪn][ə; eɪ] ['ʃæloʊ] [pæn][ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] [θɪk] [wɪð; wɪθ]['greɪtɪd] [tʃiːz] .

Spread	in	a	shallow	pan	and	sprinkle	thick	with	grated	cheese	.
传播	在	一个	浅的	平底锅	和	撒	厚的	和	磨碎的	奶酪	.

在浅烤盘中铺上一层薄薄的酱汁，然后撒上厚厚一层磨碎的奶酪。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [red] ['pepər] [-]

Add	a	little	red	pepper	[	39	]
添加	一个	小的	红色的	胡椒	[	-	]

加一点红辣椒[39]

[ɪf] [laɪkt] .

if	liked	.
如果	喜欢	.

如果喜欢的话。

[let] [ˌaɪ 'tiː][stænd] ['twenti] ['mɪnɪts] [tuː; tə][raɪz][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .

Let	it	stand	twenty	minutes	to	rise	and	bake	in	a	quick	oven	.
让	它	站立	二十	分钟	到	上升	和	烤	在	一个	快的	烤箱	.

静置二十分钟使其发酵，然后在快速烤箱中烘烤。

[θɪn] ['brɛdz] [ænd; ənd][roʊlz] [niːd] [ə; eɪ]['hɔtə(r)]['ʌv(ə)n][ðæn; ðən] [loʊvz] .

Thin	breads	and	rolls	need	a	hotter	oven	than	loaves	.
薄的	面包	和	卷	需要	一个	更热	烤箱	比	面包	.

薄面包和卷饼需要比大面包更高的烤箱温度。

[raɪ] ['krʌmpɪt] ([wʌn])

Rye	Crumpets	(	1	)
黑麦	烤饼	(	1	)

黑麦松饼（1）

[teɪk] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [ðə; ði] [pə'teɪtoʊ] [spʌndʒ] , [wʌn] [wel] - ['biːtn] [eg] , [wʌn] ['teblspʊn,fʊl] [ʌv; əv]

Take	one	cup	of	the	potato	sponge	,	one	well	-	beaten	egg	,	one	tablespoonful	of
拿	一	杯子	的	这	土豆	海绵	,	一	出色地	-	被打败	蛋	,	一	一汤匙	的

['ʃɔːrtnɪŋ] ,

shortening	,
缩短	,

取一杯土豆海绵蛋糕，一个打散的鸡蛋，一汤匙起酥油，

[ænd; ənd] [wʌn] [hæf] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] .

and	one	half	teaspoonful	of	salt	.
和	一	一半	一茶匙	的	盐	.

以及半茶匙盐。

[biːt] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [naɪf] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [smuːð] ,

Beat	together	with	a	knife	till	it	is	smooth	,
打	一起	和	一个	刀	直到	它	是	光滑的	,

用刀搅拌至顺滑，

[ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [raɪ] ['flaʊər] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ə; eɪ] [sɔːft] [doʊ] ,

and	then	add	rye	flour	till	it	is	a	soft	dough	,
和	然后	添加	黑麦	面粉	直到	它	是	一个	柔软的	面团	,

然后加入黑麦粉，直到揉成柔软的面团。

[tuː] [θɪk] [tuː; tə] [pɔːr] [bʌt; bət] [tuː] [θɪn] [tuː; tə] ['hænd(ə)l] .

too	thick	to	pour	but	too	thin	to	handle	.
也	厚的	到	倒	但	也	薄的	到	处理	.

太稠无法倾倒，太稀无法操作。

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ðə; ði] [aɪs] [bɑːks] ,

Put	it	in	the	ice	box	,
放	它	在	这	冰	盒子	,

把它放进冰箱里。

[ænd; ənd] [wʌn] ['aʊər] [bɪ'fɔːr] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [tuː; tə] [biː; bi] [kʊkt] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] [ænd; ənd] [set] [ɪn] [ə; eɪ]

and	one	hour	before	they	are	to	be	cooked	take	it	out	and	set	in	a
和	一	小时	前	他们	是	到	是	煮熟	拿	它	出去	和	放	在	一个

[wɔːrm] [pleɪs] [tuː; tə] [raɪz] .

warm	place	to	rise	.
温暖的	地方	到	上升	.

烹饪前一小时取出，放在温暖的地方醒发。

[griːs] [ə; eɪ] [koʊld] ['grɪdl] [ænd; ənd] ['mʌfɪn] [rɪŋz] , [hæf] [fɪl] [ðə; ði] [rɪŋz] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [doʊ] ,

Grease	a	cold	griddle	and	muffin	rings	,	half	fill	the	rings	with	the	dough	,
润滑脂	一个	寒冷的	烤盘	和	松饼	戒指	,	一半	充满	这	戒指	和	这	面团	,

在冷的煎锅和松饼模具上抹油，将面团倒入模具中至一半满，

[ænd; ənd] [set] [ðə; ði] ['grɪdl] ['oʊvər] [ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['faɪər] .

and	set	the	griddle	over	a	moderate	fire	.
和	放	这	烤盘	超过	一个	缓和	火	.

将烤盘放在中等火力的火上。

[æz; əz] [ðə; ði] ['grɪdl] [hiːts] [ðə; ði] ['mʌfɪn] [wɪl] [raɪz] [ænd; ənd] [biː; bi] [wel] ['rɪzn] [wen] [ðeɪ] [bɪ'gɪn]

As	the	griddle	heats	the	muffins	will	rise	and	be	well	risen	when	they	begin
作为	这	烤盘	加热	这	松饼	将要	上升	和	是	出色地	升起	什么时候	他们	开始

[tuː; tə] [beɪk] .

to	bake	.
到	烤	.

随着烤盘加热，松饼会膨胀，开始烘烤时就会充分膨胀。

[wen] [wel] [braʊn] [ɑːn] [wʌn] [saɪd] [tɜːrn] ['mʌfɪn] , [rɪŋ] [ænd; ənd] [ɔːl] .

When	well	browned	on	one	side	turn	muffin	,	ring	and	all	.
什么时候	出色地	棕色	在	一	边	转动	松饼	,	戒指	和	全部	.

当一面煎至金黄色后，将松饼连同边缘一起翻面。

[ðiːz] [ɑːr; ər] [gʊd] [wen] [freʃ] [meɪd] [ænd; ənd] [ɑːr; ər] ['veri] [gʊd] [splɪt] [ænd; ənd] ['toʊstɪd] . [-]

These	are	good	when	fresh	made	and	are	very	good	split	and	toasted	.	[	40	]
这些	是	好的	什么时候	新鲜的	制成	和	是	非常	好的	分裂	和	烤过的	.	[	-	]

这些面包新鲜出炉时味道很好，切开烤着吃也很好吃。[40]

['krʌmpɪt] ([ˌtuːˈtuː])

Crumpets	(	2	)
烤饼	(	2	)

烤饼（2）

[tuː; tə] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [spʌndʒ] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['sɔfənd] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ænd; ənd]

To	one	cup	of	sponge	add	one	tablespoonful	of	softened	shortening	and
到	一	杯子	的	海绵	添加	一	一汤匙	的	软化	缩短	和

[wʌn] [wel] - ['biːtn] [eg] .

one	well	-	beaten	egg	.
一	出色地	-	被打败	蛋	.

在一杯海绵蛋糕糊中加入一汤匙软化的起酥油和一个打散的鸡蛋。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [raɪ] [ɔːr] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['veri] [sɔːft]

Mix	well	and	add	enough	rye	or	whole	wheat	flour	to	make	a	very	soft
混合	出色地	和	添加	足够的	黑麦	或者	所有的	小麦	面粉	到	制作	一个	非常	柔软的

[doʊ] .

dough	.
面团	.

充分混合，加入足够的黑麦粉或全麦面粉，揉成非常柔软的面团。

[let] [raɪz] , [ænd; ənd] [beɪk] [laɪk] ['ɪŋglɪʃ] ['mʌfɪn] . [-]

Let	rise	,	and	bake	like	English	muffins	.	[	41	]
让	上升	,	和	烤	喜欢	英语	松饼	.	[	-	]

让它发酵，然后像烤英式松饼一样烘烤。[41]

['brɛdz] [ænd; ənd] ['bɪskɪts] [meɪd]

BREADS	AND	BISCUITS	MADE
面包	和	饼干	制成

制作的面包和饼干

[wɪ'ðaʊt] [jiːst]

WITHOUT	YEAST
没有	酵母

不含酵母

[maɪ] ['feɪvərɪt] [kɔːrn] [bred]

My	Favorite	Corn	Bread
我的	最喜欢的	玉米	面包

我最爱的玉米面包

[teɪk] [wʌn] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['kwɔːrtər] [kʌps] [ʌv; əv] [kɔːrn] [miːl] .

Take	one	and	a	quarter	cups	of	corn	meal	.
拿	一	和	一个	四分之一	杯子	的	玉米	一顿饭	.

取一杯半玉米粉。

[pɔːr] ['oʊvər] [ðɪs] [wʌn] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['kwɔːrtər] [kʌps] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [stɜːr] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː]

Pour	over	this	one	and	a	quarter	cups	of	boiling	water	and	stir	till	it
倒	超过	这	一	和	一个	四分之一	杯子	的	沸腾	水	和	搅拌	直到	它

['θɪkənz] .

thickens	.
增厚	.

倒入一杯半沸水，搅拌至浓稠。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː] [ˈtiːspuːnˌfʊl] [ʌv; əv] [ˈʃɔːrtnɪŋ] , [wʌn] [ˈtispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] , [wʌn][hæf][kʌp][ʌv; əv]

Add	**two**	**teaspoonfuls**	**of**	**shortening**	**,**	**one**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**,**	**one**	**half**	**cup**	**of**
添加	二	茶匙	的	缩短	,	一	一茶匙	的	盐	,	一	一半	杯子	的

[mɪlk] ,

milk	**,**
牛奶	,

加入两茶匙起酥油、一茶匙盐、半杯牛奶，

[ænd; ənd][wʌn] [wel] - [ˈbiːtn] [eg] .

and	**one**	**well**	**-**	**beaten**	**egg**	**.**
和	一	出色地	-	被打败	蛋	.

以及一个打散的鸡蛋。

[biːt] [wel] , [ænd; ənd][dʒʌst] [bɪˈfɔːr] [ˈpʊtɪŋ] [ˈɪntuː][ðə; ðɪ][pæn][sɪft][ɪn] [θriː] [ˈtiːspuːnˌfʊl] [ʌv; əv]

Beat	**well**	**,**	**and**	**just**	**before**	**putting**	**into**	**the**	**pan**	**sift**	**in**	**three**	**teaspoonfuls**	**of**
打	出色地	,	和	只是	前	推杆	进入	这	平底锅	筛	在	三	茶匙	的

[ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdər] .

baking	**powder**	**.**
烘烤	粉末	.

充分搅拌，在倒入锅中之前筛入三茶匙泡打粉。

[mɪks] [ˈlaɪtli] [ænd; ənd] [beɪk] [æt; ət][wʌns] .

Mix	**lightly**	**and**	**bake**	**at**	**once**	**.**
混合	轻轻	和	烤	在	一次	.

轻轻搅拌后立即烘烤。

[ɪf] [ðə; ðɪ][ˈwɔːtər][ɪz][nɑːt] [ˈbɔɪlɪŋ] , [ðə; ðɪ] [bred] [wɪl] [biː; bi][ə; eɪ] [ˈfeɪljər] .

If	**the**	**water**	**is**	**not**	**boiling**	**,**	**the**	**bread**	**will**	**be**	**a**	**failure**	**.**
如果	这	水	是	不是	沸腾	,	这	面包	将要	是	一个	失败	.

如果水没有沸腾，面包就烤不成了。

[waɪt] [kɔːrn] [ˈmʌfɪn]

White	**Corn**	**Muffins**
白色的	玉米	松饼

白玉米松饼

[teɪk] [wʌn][kʌp][ʌv; əv][ˈboʊltɪd] [miːl] , [ænd; ənd][wʌn][kʌp][ʌv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər] .

Take	**one**	**cup**	**of**	**bolted**	**meal**	**,**	**and**	**one**	**cup**	**of**	**boiling**	**water**	**.**
拿	一	杯子	的	螺栓连接	一顿饭	,	和	一	杯子	的	沸腾	水	.

取一杯碎玉米粉，加一杯开水。

[stɜːr] [tɪl] [stɪf] .

Stir	**till**	**stiff**	**.**
搅拌	直到僵硬的	.	

搅拌至浓稠。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː] [ˈtiːspuːnˌfʊl] [ʌv; əv] [ˈʃɔːrtnɪŋ] , [wʌn] [ˈtispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] , [ænd; ənd][wʌn] [wel] -

Add	**two**	**teaspoonfuls**	**of**	**shortening**	**,**	**one**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**,**	**and**	**one**	**well**	**-**
添加	二	茶匙	的	缩短	,	一	一茶匙	的	盐	,	和	一	出色地	-

['biːtn] [eg] ,

beaten	**egg**	**,**
被打败	蛋	,

加入两茶匙起酥油、一茶匙盐和一个打散的鸡蛋，

[ænd; ənd][læst] [tuː] [ˈtiːspuːnˌfʊl] [ʌv; əv] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdər] .

and	**last**	**two**	**teaspoonfuls**	**of**	**baking**	**powder**	**.**
和	最后的	二	茶匙	的	烘烤	粉末	.

最后加入两茶匙泡打粉。

[beɪk] [ɪn][hɑːt] [ˈmʌfɪn] [pænz] . [-]

Bake	**in**	**hot**	**muffin**	**pans**	**.**	**[**	**42**	**]**
烤	在	热的	松饼	平底锅	.	[	-	]

用热的松饼模具烘烤。[42]

[ðə; ði] [doʊ] [wɪl] [biː; bi] [kwaɪt] [stɪf] [wen] [pʊt] ['ɪntuː] [ðə; ði] [pænz] , [bʌt; bət] [wɪl] [biː; bi] ['delɪkət] [wen]

The	dough	will	be	quite	stiff	when	put	into	the	pans	,	but	will	be	delicate	when
这	面团	将要	是	相当	僵硬的	什么时候	放	进入	这	平底锅	,	但	将要	是	精美的	什么时候

[kʊkt] .

cooked	.
煮熟	.

面团放入烤盘时会比较硬，但煮熟后会很软嫩。

[ˌæftər'nuːn] [tiː] ['mʌfɪn]

Afternoon	Tea	Muffins
下午	茶	松饼

下午茶松饼

[juːz] [ðə; ði] [ə'bʌv] ['resəpi] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['veri] [smɔːl] [pænz] .

Use	the	above	recipe	and	bake	in	very	small	pans	.
使用	这	多于	食谱	和	烤	在	非常	小的	平底锅	.

按照上述配方，用非常小的烤盘烘烤。

[wen] [beɪkt] [breɪk] ['oʊpən] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ɑːn] [wʌn] [saɪd] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [bɪt] [ʌv; əv] ['bʌtər]

When	baked	break	open	a	little	on	one	side	and	put	in	a	bit	of	butter
什么时候	烘焙	休息	打开	一个	小的	在	一	边	和	放	在	一个	少量	的	黄油

[ænd; ənd] [sɜːrv] [æt; ət] [wʌns] .

and	serve	at	once	.
和	服务	在	一次	.

烤好后，在一侧掰开一个小口，放入少许黄油，即可食用。

['lʌntʃən] [kɔːrn] [bred]

Luncheon	Corn	Bread
午餐	玉米	面包

午餐玉米面包

[pʊt] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['ʃɔːrtnɪŋ] , ['prefrəbli] ['beɪkən] [fæt] ,

Put	two	tablespoonfuls	of	shortening	,	preferably	bacon	fat	,
放	二	汤匙	的	缩短	,	最好	熏肉	胖的	,

放入两汤匙起酥油，最好是培根油，

[ɪn] [ə; eɪ] [bred] [loʊf] [pæn] [ænd; ənd] [set] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] [get] [hɑːt] .

in	a	bread	loaf	pan	and	set	it	in	the	oven	to	get	hot	.
在	一个	面包	面包	平底锅	和	放	它	在	这	烤箱	到	得到	热的	.

将面包放入面包模具中，然后放入烤箱加热。

[biːt] [wʌn] [eg] [laɪt] ,

Beat	one	egg	light	,
打	一	蛋	光	,

轻轻打散一个鸡蛋，

[ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [hæf] [kʌp] [ʌv; əv] [mɪlk] [ɔːr] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [kɔːrn] [miːl] ,

and	add	one	half	cup	of	milk	or	water	and	one	cup	of	corn	meal	,
和	添加	一	一半	杯子	的	牛奶	或者	水	和	一	杯子	的	玉米	一顿饭	,

加入半杯牛奶或水和一杯玉米粉，

[tuː] ['tiːspuːn,fʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd] [wʌn] [hæf] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] .

two	teaspoonfuls	of	baking	powder	and	one	half	teaspoonful	of	salt	.
二	茶匙	的	烘烤	粉末	和	一	一半	一茶匙	的	盐	.

两茶匙泡打粉和半茶匙盐。

[biːt] [wel] [ænd; ənd] [pɔːr] [ɪn] [ðə; ði] [meltid] ['ʃɔːrtnɪŋ] .

Beat	well	and	pour	in	the	melted	shortening	.
打	出色地	和	倒	在	这	融化	缩短	.

充分搅拌后倒入融化的起酥油。

[biːt] [ə'gen] [ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntuː] [ðə; ði] [pæn] [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] ['ʃɔːrtnɪŋ] [wʌz; wəz] [meltid] .

Beat	**again**	**and**	**put**	**into**	**the**	**pan**	**in**	**which**	**the**	**shortening**	**was**	**melted**	**.**
打	再次	和	放	进入	这	平底锅	在	哪个	这	缩短	曾是	融化	.

再次搅拌均匀，然后倒入融化了起酥油的锅中。

[leɪ] [θɪn] ['slaɪsɪz] [ʌv; əv] ['beɪkən] [ɑːn] [tɑːp] [ʌv; əv] [ðə; ði] [doʊ] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n]

Lay	**thin**	**slices**	**of**	**bacon**	**on**	**top**	**of**	**the**	**dough**	**and**	**bake**	**in**	**a**	**moderate**	**oven**
莱	薄的	切片	的	熏肉	在	顶部	的	这	面团	和	烤	在	一个	缓和	烤箱

.

:

.

将薄薄的培根片铺在面团上，放入中等温度的烤箱烘烤。

[kɔːrn] [miːl] ['mʌfɪn]

Corn	**Meal**	**Muffins**
玉米	一顿饭	松饼

玉米粉松饼

[pʊt] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd] [wʌn] [ʌv; əv] ['wɔːtər] [ɪn] [ðə; ði] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] ,

Put	**one**	**cup**	**of**	**milk**	**and**	**one**	**of**	**water**	**in**	**the**	**double**	**boiler**	**,**
放	一	杯子	的	牛奶	和	一	的	水	在	这	双倍的	锅炉	,

在双层蒸锅中放入一杯牛奶和一杯水，

[ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['skɔːldɪŋ] [stɜːr] [ɪn] [-]

and	**when**	**it**	**is**	**scalding**	**stir**	**in**	**[**	**43**	**]**
和	什么时候	它	是	烫	搅拌	在	[	-	]

当水沸腾时，搅拌[43]

['grædʒuəli] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [kɔːrn] [miːl] .

gradually	**one**	**cup**	**of**	**corn**	**meal**	**.**
逐步地	一	杯子	的	玉米	一顿饭	.

逐渐加入一杯玉米粉。

[stɜːr] [tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [kʊk] [ten] ['mɪnɪts] .

Stir	**till**	**smooth**	**and**	**let**	**it**	**cook**	**ten**	**minutes**	**.**
搅拌	直到	光滑的	和	让	它	厨师	十	分钟	.

搅拌至顺滑，煮十分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['tiːspuːn,fʊl] [ʌv; əv] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ænd; ənd] [wʌn] [ʌv; əv] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [set] [ˌaɪ 'tiː] [ə'saɪd]

Add	**two**	**teaspoonfuls**	**of**	**shortening**	**and**	**one**	**of**	**salt**	**,**	**and**	**set**	**it**	**aside**
添加	二	茶匙	的	缩短	和	一	的	盐	,	和	放	它	旁边

[tɪl] [kuːl] .

till	**cool**	**.**
直到	凉爽的	.

加入两茶匙起酥油和一茶匙盐，放在一旁冷却。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [wel] - ['biːtn] [joʊk] [ʌv; əv] [tuː] [egz] , [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

Then	**add**	**the**	**well**	**-**	**beaten**	**yolks**	**of**	**two**	**eggs**	**,**	**one**	**teaspoonful**	**of**	**baking**	**powder**
然后	添加	这	出色地	-	被打败	蛋黄	的	二	鸡蛋	,	一	一茶匙	的	烘烤	粉末

,

,

,

然后加入两个打散的蛋黄和一茶匙泡打粉，

[ænd; ənd] [ðə; ði] ['biːtn] [waɪts] [ʌv; əv] [ðə; ði] [egz] .

and	**the**	**beaten**	**whites**	**of**	**the**	**eggs**	**.**
和	这	被打败	白人	的	这	鸡蛋	.

以及打发的蛋白。

[beɪk] [ɪn] [hɑːt] ['mʌfɪn] [pænz] .

Bake	**in**	**hot**	**muffin**	**pans**	**.**
烤	在	热的	松饼	平底锅	.

用热的松饼模具烘烤。

[nuː] ['ɪŋgləɪnd] ['spaɪdər][kɔːrn] [bred]
New England Spider Corn Bread
新的 英格兰 蜘蛛 玉米 面包

新英格兰蜘蛛玉米面包

[teɪk] [wʌn][ænd; ənd][wʌn]['kwɔːrtər][kʌps][ʌv; əv]['grænjuleɪtɪd][kɔːrn] [miːl] , [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]
Take one and one quarter cups of granulated corn meal , one teaspoonful of
拿 一 和 一 四分之一 杯子 的 颗粒状 玉米 一顿饭 , 一 一茶匙 的
['soʊdə] ,
soda ,
苏打 ,

取一杯半玉米粉，一茶匙小苏打，

[ænd; ənd][wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .
and one teaspoonful of salt .
和 一 一茶匙 的 盐 .

以及一茶匙盐。

[sɪft] [tə'geðər] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [wel] - ['biːtn] [egz] [ænd; ənd] [tuː] [kʌps][ʌv; əv]['saʊər][mɪlk][ɔːr]
Sift together and add two well - beaten eggs and two cups of sour milk or
筛 一起 和 添加 二 出色地 - 被打败 鸡蛋 和 二 杯子 的 酸的 牛奶 或者
['bʌtərmɪlk] .
buttermilk .
酪乳 .

将两个打散的鸡蛋和两杯酸奶或酪乳一起过筛，然后加入。

[pʊt] [tuː] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ɪn][æn; ən]['aɪərn] ['fraɪɪŋ] - [pæn][ænd; ənd][set][ˌaɪ 'tiː][ɑːn]
Put two tablespoonfuls of shortening in an iron frying - pan and set it on
放 二 汤匙 的 缩短 在 一个 铁 煎炸 - 平底锅 和 放 它 在
[ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði][stoʊv][tuː; tə][melt] .
the top of the stove to melt .
这 顶部 的 这 火炉 到 熔化 .

在铁煎锅中放入两汤匙起酥油，放在炉子上加热融化。

[wen] [hɑːt] [pɔːr] [ɪn][ðə; ði][kɔːrn]['mɪkstʃər][ænd; ənd][set][ðə; ði][pæn] [bæk] [ɑːn][ðə; ði] [stoʊv] .
When hot pour in the corn mixture and set the pan back on the stove .
什么时候 热的 倒 在 这 玉米 混合物 和 放 这 平底锅 后退 在 这 火炉 .

锅热后倒入玉米混合物，然后将锅放回炉子上。

[pɔːr] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː]['dʒentli] [wɪ'ðaʊt] ['mɪksɪŋ][wʌn]['kʌpfʊl][ʌv; əv][koʊld] [swiːt] [mɪlk] .
Pour over it gently without mixing one cupful of cold sweet milk .
倒 超过 它 轻轻地 没有 混合 一 一杯 的 寒冷的 甜的 牛奶 .

轻轻地将一杯冰凉的甜牛奶倒在上面，不要搅拌。

[beɪk] [ɑːn][ðə; ði]['mɪd(ə)l] [greɪt] [ʌv; əv][ðə; ði]['ʌv(ə)n][fɔːr; fər][ə'baʊt][hæf][æn; ən]['aʊər] .
Bake on the middle grate of the oven for about half an hour .
烤 在 这 中间 格特 的 这 烤箱 为了 关于 一半 一个 小时 .

在烤箱中间的烤架上烘烤约半小时。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] ['kriːmi] [wen] [dʌn] .
It will be creamy when done .
它 将要 是 奶油状 什么时候 完毕 .

做好后会呈奶油状。

[rʌn] [ə; eɪ] [naɪf] [raʊnd] [ðə; ði] [edʒ] [ʌv; əv][ðə; ði] ['fraɪɪŋ] - [pæn][tuː; tə]['luːs(ə)n][ðə; ði] [keɪk] [ænd; ənd]
Run a knife round the edge of the frying - pan to loosen the cake and
跑步 一个 刀 圆形的 这 边缘 的 这 煎炸 - 平底锅 到 松开 这 蛋糕 和
[tɜːrn][ˌaɪ 'tiː]['oʊvər][ɑːn][tuː; tə][ə; eɪ]['kʌvər] .
turn it over on to a cover .
转动 它 超过 在 到 一个 覆盖 .

用刀沿着煎锅边缘划一圈，使蛋糕松动，然后将其翻过来放在锅盖上。

[pʊt][ə; eɪ][lɑːrdʒ] [-]
Put **a** **large** **[** **44** **]**
放 一个 大的 [-]

放一个大的[44]

[pleɪt] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd] [rɪ'vɜːrs] [ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd][ðə; ðɪ] [keɪk] [ɪz] [raɪt] [saɪd] [ʌp][ænd; ənd][ʌn'broʊkən]
plate **over** **it** **and** **reverse** **it** **and** **the** **cake** **is** **right** **side** **up** **and** **unbroken**
盘子 超过 它 和 撤销 它 和 这 蛋糕 是 正确的 边 向上 和 未破
.
:
.

把盘子盖在蛋糕上，然后翻转过来，蛋糕就正面朝上完好无损了。

[duː][nɑːt][kʌt][ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ɑːn][ðə; ðɪ] ['teɪbl] .
Do **not** **cut** **it** **till** **it** **is** **on** **the** **table** **.**
做 不是 切 它 直到 它 是 在 这 桌子 .

等它放到桌子上再切。

[ˌaɪ 'tiː][mʌst; məst][biː; bi] ['iːtn] [hɑːt] .
It **must** **be** **eaten** **hot** **.**
它 必须 是 吃 热的 .

必须趁热吃。

['sɪriəl] [ænd; ənd][kɔːrn] [bred]
Cereal **and** **Corn** **Bread**
谷物 和 玉米 面包

谷物和玉米面包

[tuː; tə][wʌn] [wel] - ['biːtn] [eg] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔːrtər][kʌps][ʌv; əv] ['bʌtərmɪlk] [ɔːr]
To **one** **well** **-** **beaten** **egg** **add** **one** **and** **a** **quarter** **cups** **of** **buttermilk** **or**
到 一 出色地 - 被打败 蛋 添加 一 和 一个 四分之一 杯子 的 酪乳 或者
['saʊər][mɪlk] .
sour **milk** **.**
酸的 牛奶 .

将一个打散的鸡蛋加入一杯半酪乳或酸奶。

[sɪft] [tə'geðər] [wʌn][kʌp][ʌv; əv][kɔːrn] [miːl] , [wʌn][hæf][kʌp][ʌv; əv] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər] ,
Sift **together** **one** **cup** **of** **corn** **meal** **,** **one** **half** **cup** **of** **whole** **wheat** **flour** **,**
筛 一起 一 杯子 的 玉米 一顿饭 , 一 一半 杯子 的 所有的 小麦 面粉 ,

将一杯玉米粉和半杯全麦面粉一起过筛。

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][wʌn][ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [ænd; ənd][wʌn][hæf] ['tispʊnˌfʊl]
one **teaspoonful** **of** **salt** **and** **one** **of** **baking** **powder** **,** **and** **one** **half** **teaspoonful**
一 一茶匙 的 盐 和 一 的 烘烤 粉末 , 和 一 一半 一茶匙
[ʌv; əv]['soʊdə] .
of **soda** **.**
的 苏打 .

一茶匙盐，一茶匙泡打粉，半茶匙小苏打。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] [tuː; tə][ðə; ðɪ] [eg] [ænd; ənd][mɪlk][ænd; ənd] [biːt] [wel] ;
Add **this** **to** **the** **egg** **and** **milk** **and** **beat** **well** **;**
添加 这 到 这 蛋 和 牛奶 和 打 出色地 ;

将此混合物加入鸡蛋和牛奶中，搅拌均匀;

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ʌv; əv][koʊld] [kʊkt] [raɪs][ɔːr]['eni] [kʊkt] ['sɪriəl] .
add **one** **cup** **of** **cold** **cooked** **rice** **or** **any** **cooked** **cereal** **.**
添加 一 杯子 的 寒冷的 煮熟 米 或者 任何 煮熟 谷物 .

加入一杯冷米饭或任何煮熟的谷物。

[beɪk] [ɪn] [tuː] ['leɪər] [keɪk] [pænz][fɔːr; fər][hæf][æn; ən]['aʊər] .
Bake **in** **two** **layer** **cake** **pans** **for** **half** **an** **hour** **.**
烤 在 二 层 蛋糕 平底锅 为了 一半 一个 小时 .

用两个双层蛋糕模具烘烤半小时。

[teɪk] [frʌm; frəm][ðə; ði][pænz][ænd; ənd][paɪl][wʌn][ɑːn][ðə; ði] ['ʌðər] , ['spredɪŋ] ['bʌtər] [bɪ'twiːn] .

Take	**from**	**the**	**pans**	**and**	**pile**	**one**	**on**	**the**	**other**	**,**	**spreading**	**butter**	**between**	**.**
拿	从	这	平底锅	和	桩	一	在	这	其他	,	传播	黄油	之间	.

从锅里取出，一个叠在另一个上面，中间涂上黄油。

[sɜːrv] [hɑːt] .

Serve	**hot**	**.**
服务	热的	.

趁热食用。

[ðɪs] [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [wɪð; wɪθ] [swiːt] [mɪlk][baɪ] ['sʌbstitjuːtiŋ] [tuː] ['tiːspuːn,fʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [fɔːr; fər][ðə; ði]['soʊdə] .

This	**can**	**be**	**made**	**with**	**sweet**	**milk**	**by**	**substituting**	**two**	**teaspoonfuls**	**of**	**baking**	**powder**	**for**	**the**	**soda**	**.**
这	能	是	制成	和	甜的	牛奶	经过	替换	二	茶匙	的	烘烤	粉末	为了	这	苏打	.

可以用甜牛奶制作，只需用两茶匙泡打粉代替小苏打即可。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [meɪk] [ˌsɪks'tiːn] ['mʌfɪn] [ɪf] [prɪ'fɜːrd] [ðæt] [weɪ] .

It	**will**	**make**	**sixteen**	**muffins**	**if**	**preferred**	**that**	**way**	**.**
它	将要	制作	十六	松饼	如果	首选	那	方式	.

如果喜欢的话，可以做十六个松饼。

['ɔːlweɪz] [juːz][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]['soʊdə][ænd; ənd]['saʊər][mɪlk] ; [ˌaɪ 'tiː] [meɪks] [ðə; ði] [bred] ['laɪtər] . [-]

Always	**use**	**a**	**little**	**baking**	**powder**	**with**	**the**	**soda**	**and**	**sour**	**milk**	**;**	**it**	**makes**	**the**	**bread**	**lighter**	**.**	**[**	**45**	**]**
总是	使用	一个	小的	烘烤	粉末	和	这	苏打	和	酸的	牛奶	;	它	制作	这	面包	打火机	.	[	-	]

在小苏打和酸奶中加入少许泡打粉，可以使面包更蓬松。[45]

[kɔːrn] [miːl] [drɑːp] ['bɪskɪt]

Corn	**Meal**	**Drop**	**Biscuit**
玉米	一顿饭	降低	饼干

玉米粉小饼干

[tuː; tə][wʌn][kʌp][ʌv; əv][kɔːrn] [miːl] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ænd; ənd][stɜːr] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [θɪk] .

To	**one**	**cup**	**of**	**corn**	**meal**	**add**	**one**	**cup**	**of**	**boiling**	**water**	**and**	**stir**	**till**	**it**	**is**	**thick**	**.**
到	一	杯子	的	玉米	一顿饭	添加	一	杯子	的	沸腾	水	和	搅拌	直到	它	是	厚的	.

将一杯玉米粉加入一杯沸水中，搅拌至浓稠。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ðə; ði] [seɪm] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['bʌtər] .

Add	**one**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**and**	**the**	**same**	**of**	**sugar**	**and**	**butter**	**.**
添加	一	一茶匙	的	盐	和	这	相同的	的	糖	和	黄油	.

加入一茶匙盐、一茶匙糖和一茶匙黄油。

[mɪks] [wel] , [ænd; ənd] [ðen] [stɜːr][ɪn][wʌn][hæf][kʌp][ʌv; əv][mɪlk] .

Mix	**well**	**,**	**and**	**then**	**stir**	**in**	**one**	**half**	**cup**	**of**	**milk**	**.**
混合	出色地	,	和	然后	搅拌	在	一	一半	杯子	的	牛奶	.

充分搅拌，然后拌入半杯牛奶。

[sɪft] [θriː] ['tiːspuːn,fʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [wɪð; wɪθ][wʌn][kʌp][ʌv; əv] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði][kɔːrn] [miːl] .

Sift	**three**	**teaspoonfuls**	**of**	**baking**	**powder**	**with**	**one**	**cup**	**of**	**whole**	**wheat**	**flour**	**and**	**add**	**it**	**to**	**the**	**corn**	**meal**	**.**
筛	三	茶匙	的	烘烤	粉末	和	一	杯子	的	所有的	小麦	面粉	和	添加	它	到	这	玉米	一顿饭	.

将三茶匙泡打粉与一杯全麦面粉一起过筛，然后加入玉米粉中。

[ðə; ði] [miːl] [stɪl] ['biːɪŋ] [hɑːt][ðə; ði]['mɪkstʃər] [wɪl] [biː; bi] ['foʊmi] .

The	meal	still	being	hot	the	mixture	will	be	foamy	.
这	一顿饭	仍然	存在	热的	这	混合物	将要	是	泡沫状	.

由于食物还很烫，混合物会起泡。

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [mɔːr] ['flaʊər][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [doʊ] [ænd; ənd][drɑːp][frʌm; frəm][ə; eɪ] [spuːn]

Add	enough	more	flour	to	make	a	stiff	dough	and	drop	from	a	spoon
添加	足够的	更多的	面粉	到	制作	一个	僵硬的	面团	和	降低	从	一个	勺子

[ɑːn][ə; eɪ] ['bʌtərd] [pæn][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [gʊd] ['ʌv(ə)n] .

on	a	buttered	pan	and	bake	in	a	good	oven	.
在	一个	涂黄油的	平底锅	和	烤	在	一个	好的	烤箱	.

加入足够的面粉揉成较硬的面团，用勺子舀到涂了黄油的烤盘上，放入合适的烤箱烘烤。

[ɪf] [ðə; ði] [doʊ] [ɪz] [tuː] [θɪn] [ðeɪ] [wɪl] [spred] [ænd; ənd][biː; bi] [flæt] [wen] [beɪkt] .

If	the	dough	is	too	thin	they	will	spread	and	be	flat	when	baked	.
如果	这	面团	是	也	薄的	他们	将要	传播	和	是	平坦的	什么时候	烘焙	.

如果面团太薄，烘烤时会摊开成扁平状。

[ðiːz] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [wɪð; wɪθ] [raɪ] ['flaʊər] [ɪn'sted] [ʌv; əv][ðə; ði] [wiːt] .

These	may	be	made	with	rye	flour	instead	of	the	wheat	.
这些	可能	是	制成	和	黑麦	面粉	反而	的	这	小麦	.

这些也可以用黑麦粉代替小麦粉制作。

[kɔːrn] [miːl] ['bɪskɪt]

Corn	Meal	Biscuit
玉米	一顿饭	饼干

玉米粉饼干

[pɔːr] [wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]['oʊvər][wʌn][kʌp][ʌv; əv][kɔːrn] [miːl] , ['prefrəbli] ['boʊltɪd] [miːl] .

Pour	one	cup	of	boiling	water	over	one	cup	of	corn	meal	,	preferably	bolted	meal	.
倒	一	杯子	的	沸腾	水	超过	一	杯子	的	玉米	一顿饭	,	最好	螺栓连接	一顿饭	.

将一杯沸水倒入一杯玉米粉中，最好是碎玉米粉。

[stɜːr] [wel] , [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] ['θɪkənz] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] ['sʌbstɪtuːt]

Stir	well	,	and	when	it	thickens	add	two	tablespoonfuls	of	butter	substitute
搅拌	出色地	,	和	什么时候	它	增厚	添加	二	汤匙	的	黄油	代替

[ænd; ənd][wʌn] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .

and	one	teaspoonful	of	salt	.
和	一	一茶匙	的	盐	.

充分搅拌，待其变稠后，加入两汤匙黄油替代品和一茶匙盐。

[let] [ˌaɪ 'tiː][stænd] [tɪl] [kuːl] .

Let	it	stand	till	cool	.
让	它	站立	直到	凉爽的	.

静置冷却。

[sɪft] [tə'geðər] [wʌn][kʌp][ʌv; əv] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər][ænd; ənd] [-]

Sift	together	one	cup	of	whole	wheat	flour	and	[	46	]
筛	一起	一	杯子	的	所有的	小麦	面粉	和	[	-	]

将一杯全麦面粉和[46]一起过筛

[fɔːr] ['tiːspuːn,fʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .

four	teaspoonfuls	of	baking	powder	.
四	茶匙	的	烘烤	粉末	.

四茶匙泡打粉。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][kɔːrn] [miːl] [ɪ'nʌf] [mɔːr] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [doʊ] [ðæt]

Add	to	corn	meal	enough	more	whole	wheat	flour	to	make	a	dough	that
添加	到	玉米	一顿饭	足够的	更多的	所有的	小麦	面粉	到	制作	一个	面团	那

[kæn; kən][biː; bi]['hændəld] .

can	be	handled	.
能	是	处理	.

在玉米粉中加入足够的全麦面粉，揉成可以操作的面团。

[niːd] ['laɪtli] [ænd; ənd][pæt][aʊt] [θriː] [fɔːθs] [ʌv; əv][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] .
Knead lightly and pat out three fourths of an inch thick .
揉 轻轻 和 拍 出去 三 第四部分 的 一个 英寸 厚的 .

轻轻揉捏，然后拍打成四分之三英寸厚。

[kʌt] [wɪð; wɪθ] [smɔːl] ['bɪskɪt] ['kʌtər] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [brɪsk] ['ʌv(ə)n] , [ə'baʊt] ['twenti] ['mɪnɪts] .
Cut with small biscuit cutter and bake in a brisk oven , about twenty minutes .
切 和 小的 饼干 刀具 和 烤 在 一个 轻快 烤箱 , 关于 二十 分钟 .

用小饼干模具切出形状，放入高温烤箱烘烤约二十分钟。

['bɑːrli] ['bɪskɪt]
Barley Biscuit
大麦 饼干

大麦饼干

[sɪft] [tə'geðər] [wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['bɑːrli] ['flaʊər] , [wʌn][kʌp][ʌv; əv] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər] ,
Sift together one cup of barley flour , one cup of whole wheat flour ,
筛 一起 一 杯子 的 大麦 面粉 , 一 杯子 的 所有的 小麦 面粉 ,

将一杯大麦粉和一杯全麦粉一起过筛。

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] , [ænd; ənd] [fɔːr] ['tiːspuːnˌfʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .
one teaspoonful of salt , and four teaspoonfuls of baking powder .
一 一茶匙 的 盐 , 和 四 茶匙 的 烘烤 粉末 .

一茶匙盐，四茶匙泡打粉。

[wɜːrk][ɪn][wɪð; wɪθ] [tuː] [naɪvz] [ɔːr][wɪð; wɪθ][ðə; ðɪ]['fɪŋgərz] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər]
Work in with two knives or with the fingers two tablespoonfuls of butter
工作 在 和 二 刀具 或者 和 这 手指 二 汤匙 的 黄油
['sʌbstɪtuːt] [ɔːr] ['drɪpɪŋ] .
substitute or drippings .
代替 或者 滴落物 .

用两把刀或手指将两汤匙黄油替代品或油脂揉入其中。

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [mɪlk] , [ə'baʊt] [θriː] [fɔːθs] [kʌp] , [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [doʊ] [ðæt] [kæn; kən][biː; bi]
Add enough milk , about three fourths cup , to make a dough that can be
添加 足够的 牛奶 , 关于 三 第四部分 杯子 , 到 制作 一个 面团 那 能 是
['hændəld] .
handled .
处理 .

加入足够的牛奶，大约四分之三杯，揉成可以操作的面团。

[roʊl] [aʊt] [θriː] [fɔːθs] [ʌv; əv][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [gʊd] ['ʌv(ə)n] ['twenti] - [faɪv]
Roll out three fourths of an inch thick and bake in a good oven twenty - five
卷 出去 三 第四部分 的 一个 英寸 厚的 和 烤 在 一个 好的 烤箱 二十 - 五
['mɪnɪts] .
minutes .
分钟 .

擀成四分之三英寸厚，放入合适的烤箱烘烤25分钟。

['oʊtmiːl] ['mʌfɪn]
Oatmeal Muffins
麦片 松饼

燕麦松饼

[tuː; tə][wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['skɔːldɪŋ] [mɪlk][ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [fɔːθs] [kʌp][ʌv; əv] [roʊld] [oʊts] .
To one cup of scalding milk add three fourths cup of rolled oats .
到 一 杯子 的 烫 牛奶 添加 三 第四部分 杯子 的 滚动 燕麦 .

在一杯滚烫的牛奶中加入四分之三杯燕麦片。

[let] [ðem; ðəm][stænd][faɪv] ['mɪnɪts] .
Let them stand five minutes .
让 他们 站立 五 分钟 .

让它们静置五分钟。

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] [ˈteblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [ˈʃɔːrtnɪŋ] , [-]
Add **one** **tablespoonful** **of** **shortening** **,** **[** **47** **]**
添加 一 一汤匙 的 缩短 , [-]

加入一汤匙起酥油[47]

[wʌn] [ˈtispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] , [wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] [kʌps] [ʌv; əv] [hoʊl] [wiːt] [ˈflaʊər] ,
one **teaspoonful** **of** **salt** **,** **one** **and** **a** **half** **cups** **of** **whole** **wheat** **flour** **,**
一 一茶匙 的 盐 , 一 和 一个 一半 杯子 的 所有的 小麦 面粉 ,

一茶匙盐，一杯半全麦面粉，

[ɪn] [wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] [ˈsɪftɪd] [fɔːr] [ˈtiːspuːnˌfʊl] [ʌv; əv] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdər] , [ænd; ənd][læst][ʌv; əv][ɔːl]
in **which** **have** **been** **sifted** **four** **teaspoonfuls** **of** **baking** **powder** **,** **and** **last** **of** **all**
在 哪个 有 到过 筛过的 四 茶匙 的 烘烤 粉末 , 和 最后的 的 全部
[wʌn] [wel] - [ˈbiːtn] [eg] .
one **well** **-** **beaten** **egg** **.**
一 出色地 - 被打败 蛋 .

其中筛入了四茶匙泡打粉，最后加入一个打散的鸡蛋。

[beɪk] [ɪn][hɑːt][dʒem][pænz] .
Bake **in** **hot** **gem** **pans** **.**
烤 在 热的 宝石 平底锅 .

用热的宝石烤盘烘烤。

[ˈbluːberi] [keɪk]
Blueberry **Cake**
蓝莓 蛋糕

蓝莓蛋糕

[kriːm] [wʌn] [ˈteblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [ˈʃɔːrtnɪŋ] [wɪð; wɪθ][wʌn][kʌp][ʌv; əv] [ˈʃʊgər] .
Cream **one** **tablespoonful** **of** **shortening** **with** **one** **cup** **of** **sugar** **.**
奶油 一 一汤匙 的 缩短 和 一 杯子 的 糖 .

将一汤匙起酥油与一杯糖搅打均匀。

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] [wel] - [ˈbiːtn] [eg] [ænd; ənd] [biːt] [wel] .
Add **one** **well** **-** **beaten** **egg** **and** **beat** **well** **.**
添加 一 出色地 - 被打败 蛋 和 打 出色地 .

加入一个打散的鸡蛋，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn][kʌp][ʌv; əv][mɪlk][ænd; ənd] [fɔːr] [kʌps][ʌv; əv] [hoʊl] [wiːt] [ˈflaʊər] , [fɔːr] [ˈtiːspuːnˌfʊl]
Add **one** **cup** **of** **milk** **and** **four** **cups** **of** **whole** **wheat** **flour** **,** **four** **teaspoonfuls**
添加 一 杯子 的 牛奶 和 四 杯子 的 所有的 小麦 面粉 , 四 茶匙
[ʌv; əv] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdər] ,
of **baking** **powder** **,**
的 烘烤 粉末 ,

加入一杯牛奶、四杯全麦面粉和四茶匙泡打粉。

[ænd; ənd] [tuː] [kʌps][ʌv; əv] [ˈflaʊərd] [ˈberiz] .
and **two** **cups** **of** **floured** **berries** **.**
和 二 杯子 的 撒了面粉 浆果 .

还有两杯裹了面粉的浆果。

[pʊt][ɪn][lɑːrdʒ] [ˈʃæloʊ] [pæn] , [ˈsprɪŋk(ə)l] [ˈʃʊgər] [ˈoʊvər][ðə; ði][tɑːp] .
Put **in** **large** **shallow** **pan** **,** **sprinkle** **sugar** **over** **the** **top** **.**
放 在 大的 浅的 平底锅 , 撒 糖 超过 这 顶部 .

放入一个大的浅盘中，在表面撒上糖。

[beɪk] [ɪn] [gʊd] [ˈʌv(ə)n] .
Bake **in** **good** **oven** **.**
烤 在 好的 烤箱 .

用好的烤箱烘烤。

[raɪ] [ænd; ənd] ['ɪndiən] [pʌfs]
Rye **and** **Indian** **Puffs**
黑麦 和 印度 泡芙

黑麦和印度泡芙

[mɪks] [tə'geðər] [tuː] [θɜːrd] [ʌv; əv][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv][kɔːrn] [miːl] [ænd; ənd][ðə; ði] [seɪm] [ʌv; əv] [raɪ] [miːl] ,
Mix **together** **two** **thirds** **of** **a** **cup** **of** **corn** **meal** **and** **the** **same** **of** **rye** **meal** **,**
混合 一起 二 三分之一 的 一个 杯子 的 玉米 一顿饭 和 这 相同的 的 黑麦 一顿饭 ,

将三分之二杯玉米粉和三分之二杯黑麦粉混合在一起。

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [hæf][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .
one **teaspoonful** **of** **sugar** **,** **half** **a** **teaspoonful** **of** **salt** **.**
一 一茶匙 的 糖 , 一半 一个 一茶匙 的 盐 .

一茶匙糖，半茶匙盐。

[biːt] [ðə; ði][joʊk][ʌv; əv][wʌn] [eg] ['veri] [laɪt] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][wʌn][kʌp][ʌv; əv][mɪlk] .
Beat **the** **yolk** **of** **one** **egg** **very** **light** **and** **add** **it** **to** **one** **cup** **of** **milk** **.**
打 这 蛋黄 的 一 蛋 非常 光 和 添加 它 到 一 杯子 的 牛奶 .

将一个鸡蛋的蛋黄打散至非常轻盈的程度，然后加入一杯牛奶中。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] ['grædʒuəli][tuː; tə][ðə; ði] [miːl] ['mɪkstʃər][ænd; ənd] [biːt] [wel] .
Add **this** **gradually** **to** **the** **meal** **mixture** **and** **beat** **well** **.**
添加 这 逐步地 到 这 一顿饭 混合物 和 打 出色地 .

将此混合物逐渐加入面糊中，并充分搅拌。

[biːt] [ðə; ði] [waɪt] [ʌv; əv][ðə; ði] [eg] [tɪl] [draɪ][ænd; ənd][foʊld][ˌaɪ 'tiː][ɪn] ['kwɪkli] .
Beat **the** **white** **of** **the** **egg** **till** **dry** **and** **fold** **it** **in** **quickly** **.**
打 这 白色的 的 这 蛋 直到 干燥 和 折叠 它 在 迅速地 .

将蛋清打发至干，然后快速拌入面糊中。

[beɪk] [æt; ət][wʌns][ɪn][hɑːt] ['mʌfɪn] [pænz] . [-]
Bake **at** **once** **in** **hot** **muffin** **pans** **.** **[** **48** **]**
烤 在 一次 在 热的 松饼 平底锅 . [-]

立即放入热的松饼模具中烘烤。[48]

[oʊld] - ['fæʃnd] “ [skɔːlt] [keɪk]
Old **-** **Fashioned** **“** **Scalt** **Cake**
老的 - 造型 “ 斯卡尔特 蛋糕

老式“炸肉饼”

” [teɪk] [tuː] [kʌps][ʌv; əv]['boʊltɪd][kɔːrn] [miːl] , [tuː] ['tiːspuːn,fʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] , [ænd; ənd][wʌn]
” **Take** **two** **cups** **of** **bolted** **corn** **meal** **,** **two** **teaspoonfuls** **of** **salt** **,** **and** **one**
” 拿 二 杯子 的 螺栓连接 玉米 一顿饭 , 二 茶匙 的 盐 , 和 一
['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] .
teaspoonful **of** **butter** **.**
一茶匙 的 黄油 .

“取两杯碎玉米粉、两茶匙盐和一茶匙黄油。

[pɔːr] ['oʊvər] [ðɪs] [tuː] [ænd; ənd][wʌn][hæf] [kʌps][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ænd; ənd][stɜːr] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː]
Pour **over** **this** **two** **and** **one** **half** **cups** **of** **boiling** **water** **and** **stir** **till** **it**
倒 超过 这 二 和 一 一半 杯子 的 沸腾 水 和 搅拌 直到 它
['θɪkənz] .
thickens **.**
增厚 .

倒入两杯半沸水，搅拌至浓稠。

[spred] [ˌaɪ 'tiː][hæf][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] [ɑːn][ə; eɪ][hɑːt] ['bʌtərd] ['grɪdl] [ænd; ənd] [kʊk] ['twenti]
Spread **it** **half** **an** **inch** **thick** **on** **a** **hot** **buttered** **griddle** **and** **cook** **twenty**
传播 它 一半 一个 英寸 厚的 在 一个 热的 涂黄油的 烤盘 和 厨师 二十
['mɪnɪts] .
minutes **.**
分钟 .

将其摊成半英寸厚，铺在涂有黄油的热煎锅上，煎20分钟。

[spred] [ðə; ði][tɑːp][wɪð; wɪθ] [ˈsɔfənd] [ˈbʌtər] [ænd; ənd][tɜːrn][ðə; ði] [keɪk] [ænd; ənd] [beɪk] [ˈtwenti]

Spread	the	top	with	softened	butter	and	turn	the	cake	and	bake	twenty
传播	这	顶部	和	软化	黄油	和	转动	这	蛋糕	和	烤	二十

[ˈmɪnɪts] [ɑːn][ðə; ði] [ˈʌðər] [saɪd] .

minutes	on	the	other	side	.
分钟	在	这	其他	边	.

在蛋糕顶部涂抹软化的黄油，然后将蛋糕翻面，再烤20分钟。

[kɔːrn] [ˈdɒdʒəz] ([wʌn])

Corn	Dodgers	(	1	)
玉米	道奇队	(	1	)

玉米饼干（1）

[pʊt][ˈɪntuː][ə; eɪ] [boʊl] [wʌn][ænd; ənd][wʌn][hæf] [kʌps][ʌv; əv][kɔːrn] [miːl] , [wʌn] [ˈtispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [ˈʃʊgər]

Put	into	a	bowl	one	and	one	half	cups	of	corn	meal	,	one	teaspoonful	of	sugar
放	进入	一个	碗	一	和	一	一半	杯子	的	玉米	一顿饭	,	一	一茶匙	的	糖

,

,

,

将一杯半玉米粉、一茶匙糖放入碗中，

[wʌn] [ˈtispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [ˈbʌtər] , [ænd; ənd][hæf][ə; eɪ] [ˈtispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .

one	teaspoonful	of	butter	,	and	half	a	teaspoonful	of	salt	.
一	一茶匙	的	黄油	,	和	一半	一个	一茶匙	的	盐	.

一茶匙黄油，半茶匙盐。

[pɔːr] [ˈoʊvər][ˌaɪ ˈtiː] , [ˈstɜːrɪŋ] [ɔːl][ðə; ði][taɪm] , [wʌn][ænd; ənd][wʌn][hæf] [kʌps] [ʌv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər] .

Pour	over	it	,	stirring	all	the	time	,	one	and	one	half	cups	of	boiling	water	.
倒	超过	它	,	搅拌	全部	这	时间	,	一	和	一	一半	杯子	的	沸腾	水	.

一边搅拌一边倒入一杯半沸水。

[wen] [ˈθɜːrəli] [mɪkst] [ænd; ənd] [θɪk] [fɔːrm][ˈɪntuː] [keɪks] [ænd; ənd][fraɪ][ɪn][hɑːt]['beɪkən][fæt] .

When	thoroughly	mixed	and	thick	form	into	cakes	and	fry	in	hot	bacon	fat	.
什么时候	彻底	混合	和	厚的	形式	进入	蛋糕	和	炒	在	热的	熏肉	胖的	.

充分搅拌至浓稠后，做成饼状，用热培根油煎炸。

[kɔːrn] [ˈdɒdʒəz] ([ˌtuːˈtuː])

Corn	Dodgers	(	2	)
玉米	道奇队	(	2	)

玉米饼干（2）

[tuː; tə] [tuː] [kʌps] [ʌv; əv]['boʊltɪd][kɔːrn] [miːl] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [kʌps] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ænd; ənd][stɜːr]

To	two	cups	of	bolted	corn	meal	add	two	cups	of	boiling	water	and	stir
到	二	杯子	的	螺栓连接	玉米	一顿饭	添加	二	杯子	的	沸腾	水	和	搅拌

[tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θɪkənz] [ænd; ənd] [lʊks] [kʊkt] .

till	it	thickens	and	looks	cooked	.
直到	它	增厚	和	看起来	煮熟	.

将两杯粗玉米粉加入两杯沸水中，搅拌至浓稠且看起来像煮熟了一样。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [-]

Add	one	teaspoonful	of	[	49	]
添加	一	一茶匙	的	[	-	]

加入一茶匙[49]

[sɔːlt][ænd; ənd] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [θɪk] [kriːm] .

salt	and	two	tablespoonfuls	of	thick	cream	.
盐	和	二	汤匙	的	厚的	奶油	.

盐和两汤匙浓奶油。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd][pʊt][ɪn] ['spuːnˌfʊlz] [ɑːn][ə; eɪ] [wel] - ['bʌtərd] [ænd; ənd][hɑːt] ['grɪdl] .

Mix	well	and	put	in	spoonfuls	on	a	well	-	buttered	and	hot	griddle	.
混合	出色地	和	放	在	一勺	在	一个	出色地	-	涂黄油的	和	热的	烤盘	.

充分搅拌后，用勺子舀到涂好黄油的热煎锅上。

[ɪf] [ɔːl][ðə; ði][dəˈrekʃ(ə)nz][hæv; həv] [bɪn] [ˈfɑːloʊd] ,
If all the directions have been followed ,
如果全部 这 方向 有 到过 随后 ,

如果所有步骤都已执行，

[ðeɪ] [wɪl] [biː; bi] [stɪf] [ɪˈnʌf] [soʊ][ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [biː; bi] [ˈnesəseri] [tuː; tə] [spred] [ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]
they will be stiff enough so it will be necessary to spread them with a
他们 将要 是 僵硬的 足够的 所以 它 将要 是 必要的 到 传播 他们 和 一个
[naɪf] [tuː; tə] [meɪk] [ðem; ðəm][noʊ] [mɔːr] [ðæn; ðən][hæf][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] .
knife to make them no more than half an inch thick .
刀 到 制作 他们 不 更多的 比 一半 一个 英寸 厚的 .

它们会非常硬，所以需要用刀将它们摊开，使它们的厚度不超过半英寸。

[bɪˈfɔːr] [ˈtɜːrnɪŋ] [spred] [ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [ˈbʌtər] [ɑːn][ðə; ði] [ˌʌnˈkʊkt] [saɪd][ɔːr] [ðeɪ] [wɪl] [stɪk] .
Before turning spread a little butter on the uncooked side or they will stick .
前 转弯 传播 一个 小的 黄油 在 这 生 边 或者 他们 将要 戳 .

翻面之前，在未煎的那一面涂一点黄油，否则会粘在一起。

[ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [teɪk] [hæf][æn; ən][ˈaʊər][tuː; tə] [kʊk] [ðem; ðəm] .
It will take half an hour to cook them .
它 将要 拿 一半 一个 小时 到 厨师 他们 .

煮熟它们需要半个小时。

[ðiːz] [ɑːr; ər] [dɪˈlɪʃəs] .
These are delicious .
这些 是 可口的 .

这些真好吃。

[hoʊl] [wiːt] [ˈbɪskɪt]
Whole Wheat Biscuit
所有的 小麦 饼干

全麦饼干

[teɪk] [tuː] [kʌps][ʌv; əv] [hoʊl] [wiːt] [ˈflaʊər] , [fɔːr] [ˈtiːspuːn,fʊl] [ʌv; əv] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdər] ,
Take two cups of whole wheat flour , four teaspoonfuls of baking powder ,
拿 二 杯子 的 所有的 小麦 面粉 , 四 茶匙 的 烘烤 粉末 ,

取两杯全麦面粉，四茶匙泡打粉，

[ænd; ənd][wʌn] [ˈtɪspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] [ˈsɪftɪd] [təˈgeðər] .
and one teaspoonful of salt sifted together .
和 一 一茶匙 的 盐 筛过的 一起 .

以及一茶匙过筛的盐。

[wɜːrk][ɪn] [θriː] [ˈteɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [ˈʃɔːrtnɪŋ] [ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː] [ɪˈnʌf] [mɪlk][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ]
Work in three tablespoonfuls of shortening and add enough milk to make a
工作 在 三 汤匙 的 缩短 和 添加 足够的 牛奶 到 制作 一个
[doʊ] [ðæt] [kæn; kən][biː; bi][ˈhændəld] .
dough that can be handled .
面团 那 能 是 处理 .

加入三汤匙起酥油，再加入足够的牛奶，揉成可以操作的面团。

[roʊl][aʊt] [θriː] [fɔːθs] [ʌv; əv][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] [ænd; ənd][kʌt][ɪn] [tuː] - [ɪntʃ] [skwer] .
Roll out three fourths of an inch thick and cut in two - inch squares .
卷 出去 三 第四部分 的 一个 英寸 厚的 和 切 在 二 - 英寸 正方形 .

擀成四分之三英寸厚，切成两英寸见方的小块。

[beɪk] [ɪn] [ˈræðər] [ə; eɪ][hɑːt][ˈʌv(ə)n] .
Bake in rather a hot oven .
烤 在 相当 一个 热的 烤箱 .

用较热的烤箱烘烤。

[hoʊl] [wiːt] ['pɑːpoʊvər]
Whole **Wheat** **Popovers**
所有的 小麦 泡芙

全麦泡芙

['pɑːpoʊvər][mʌst; məst][biː; bi] [beɪkt] ['iːðər] [ɪn] ['stoʊnwer] [kʌps][ɔːr] [θɪk] ['met(ə)l][wʌnz][ænd; ənd] [ðeɪ]
Popovers **must** **be** **baked** **either** **in** **stoneware** **cups** **or** **thick** **metal** **ones** **and** **they**
泡芙 必须 是 烘焙 任何一个 在 石器 杯子 或者 厚的 金属 一个 和 他们
[mʌst; məst][biː; bi] [wel] [griːst] [ænd; ənd] [hɪsɪŋ] [hɑːt] . [-]
must **be** **well** **greased** **and** **hissing** **hot** **.** **[** **50** **]**
必须 是 出色地 涂油 和 嘶嘶声 热的 . [-]

泡芙必须在陶杯或厚金属杯中烘烤，而且必须涂上油脂并冒出嘶嘶声。[50]

[mɪks][wʌn][ænd; ənd][wʌn][hæf] [kʌps] [ʌv; əv] ['sɪftɪd] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər][ænd; ənd][ðə; ðiː] [seɪm] [ə'maʊnt]
Mix **one** **and** **one** **half** **cups** **of** **sifted** **whole** **wheat** **flour** **and** **the** **same** **amount**
混合 一 和 一 一半 杯子 的 筛过的 所有的 小麦 面粉 和 这 相同的 数量
[ʌv; əv] [mɪlk] [tuː; tə][ə; eɪ] [smuːð] ['bætər] .
of **milk** **to** **a** **smooth** **batter** **.**
的 牛奶 到 一个 光滑的 连击 .

将一杯半过筛的全麦面粉和等量的牛奶混合，搅拌成光滑的面糊。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [wel] - ['biːtn] [egz] [ænd; ənd][hæf][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .
Add **two** **well** **-** **beaten** **eggs** **and** **half** **a** **teaspoonful** **of** **salt** **.**
添加 二 出色地 - 被打败 鸡蛋 和 一半 一个 一茶匙 的 盐 .

加入两个打散的鸡蛋和半茶匙盐。

[biːt] [hɑːrd][wɪð; wɪθ][æn; ən] [eg] - ['biːtər] [fɔːr; fər][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [ænd; ənd][hæf] [fɪl] [ðə; ðiː][hɑːt]
Beat **hard** **with** **an** **egg** **-** **beater** **for** **a** **few** **minutes** **and** **half** **fill** **the** **hot**
打 难的 和 一个 蛋 - 击打者 为了 一个 很少 分钟 和 一半 充满 这 热的
[kʌps] .
cups **.**
杯子 .

用打蛋器用力搅拌几分钟，然后将热杯装满一半。

[ðiːz] [niːd] [kwaɪt][ə; eɪ][hɑːt]['ʌv(ə)n] ,
These **need** **quite** **a** **hot** **oven** **,**
这些 需要 相当 一个 热的 烤箱 ,

这些需要用很热的烤箱烘烤。

[bʌt; bət] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [tuː] [hɑːt][æt; ət][fɜːrst] [ðeɪ] [wɪl] [beɪk] [bɪ'fɔːr] [ðeɪ] [pɑːp] .
but **if** **it** **is** **too** **hot** **at** **first** **they** **will** **bake** **before** **they** **pop** **.**
但 如果 它 是 也 热的 在 第一的 他们 将要 烤 前 他们 流行音乐 .

但如果一开始温度太高，它们会在爆裂之前被烤熟。

[hoʊl] [wiːt] ['mʌfɪn] ([wʌn])
Whole **Wheat** **Muffins** **(** **1** **)**
所有的 小麦 松饼 (1)

全麦松饼（1）

[kriːm] [wʌn]['kwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv] ['ʃɔːrtnɪŋ] [wɪð; wɪθ][wʌn]['kwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv]
Cream **one** **quarter** **of** **a** **cup** **of** **shortening** **with** **one** **quarter** **of** **a** **cup** **of**
奶油 一 四分之一 的 一个 杯子 的 缩短 和 一 四分之一 的 一个 杯子 的
['ʃʊgər] .
sugar **.**
糖 .

将四分之一杯起酥油与四分之一杯糖搅打均匀。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [wel] - ['biːtn] [eg] .
Add **one** **well** **-** **beaten** **egg** **.**
添加 一 出色地 - 被打败 蛋 .

加入一个打散的鸡蛋。

[sɪft] [tə'geðər] [wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] [kʌps] [ʌv; əv] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər] , [θriː] ['tiːspuːn,fʊl] [ʌv; əv]

Sift	**together**	**one**	**and**	**a**	**half**	**cups**	**of**	**whole**	**wheat**	**flour**	**,**	**three**	**teaspoonfuls**	**of**
筛	一起	一	和	一个	一半	杯子	的	所有的	小麦	面粉	,	三	茶匙	的

['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ,

baking	**powder**	**,**
烘烤	粉末	,

将一杯半全麦面粉和三茶匙泡打粉一起过筛。

[ænd; ənd][hæf][ə; eɪ] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .

and	**half**	**a**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**.**
和	一半	一个	一茶匙	的	盐	.

以及半茶匙盐。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði][fɜːrst]['mɪkstʃər] , ['ɔːltərneɪtɪŋ] [wɪð; wɪθ][wʌn][hæf][kʌp][ʌv; əv][mɪlk] .

Add	**to**	**the**	**first**	**mixture**	**,**	**alternating**	**with**	**one**	**half**	**cup**	**of**	**milk**	**.**
添加	到	这	第一的	混合物	,	交替	和	一	一半	杯子	的	牛奶	.

将混合物与半杯牛奶交替加入第一份混合物中。

[beɪk] [ɪn] ['mʌfɪn] [pænz][ə'baʊt][hæf][æn; ən]['aʊər] .

Bake	**in**	**muffin**	**pans**	**about**	**half**	**an**	**hour**	**.**
烤	在	松饼	平底锅	关于	一半	一个	小时	.

用松饼模具烘烤约半小时。

[hoʊl] [wiːt] ['mʌfɪn] ([ˌtuː'tuː])

Whole	**Wheat**	**Muffins**	**(**	**2**	**)**
所有的	小麦	松饼	(	2	)

全麦松饼（2个）

[sɪft] [tə'geðər] [θriː] [ænd; ənd][wʌn][hæf] [kʌps] [ʌv; əv] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər] , [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl]

Sift	**together**	**three**	**and**	**one**	**half**	**cups**	**of**	**whole**	**wheat**	**flour**	**,**	**two**	**tablespoonfuls**
筛	一起	三	和	一	一半	杯子	的	所有的	小麦	面粉	,	二	汤匙

[ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ,

of	**baking**	**powder**	**,**
的	烘烤	粉末	,

将三杯半全麦面粉和两汤匙泡打粉一起过筛。

[wʌn] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv]['ʃʊgər] .

one	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**,**	**and**	**a**	**quarter**	**of**	**a**	**cup**	**of**	**sugar**	**.**
一	一茶匙	的	盐	,	和	一个	四分之一	的	一个	杯子	的	糖	.

一茶匙盐，四分之一杯糖。

[ˌeɪ diː 'diː]['grædʒuəli][wʌn] [-]

Add	**gradually**	**one**	**[**	**51**	**]**
添加	逐步地	一	[	-	]

逐渐添加一个[51]

[ænd; ənd][wʌn][θɜːrd] [kʌps] [ʌv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd][wʌn] [wel] - ['biːtn] [eg] ;

and	**one**	**third**	**cups**	**of**	**milk**	**and**	**one**	**well**	**-**	**beaten**	**egg**	**;**
和	一	第三	杯子	的	牛奶	和	一	出色地	-	被打败	蛋	;

三分之一杯牛奶和一个打散的鸡蛋;

[ˌeɪ diː 'diː][læst][ʌv; əv][ɔːl] [θriː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv][meltid] ['ʃɔːrtnɪŋ] .

add	**last**	**of**	**all**	**three**	**tablespoonfuls**	**of**	**melted**	**shortening**	**.**
添加	最后的	的	全部	三	汤匙	的	融化	缩短	.

最后加入三汤匙融化的起酥油。

[beɪk] [ɪn] ['mʌfɪn] [pænz] .

Bake	**in**	**muffin**	**pans**	**.**
烤	在	松饼	平底锅	.

用松饼模具烘烤。

['oʊtmiːl] ['dʒɛmz]
Oatmeal **Gems**
麦片 宝石

燕麦宝石

[soʊk] [ˌoʊvər'naɪt] [tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [roʊld] [oʊts] [ɪn] [tuː] [kʌps] [ʌv; əv] ['saʊər] [mɪlk] .
Soak **overnight** **two** **cups** **of** **rolled** **oats** **in** **two** **cups** **of** **sour** **milk** **.**
浸泡 过夜 二 杯子 的 滚动 燕麦 在 二 杯子 的 酸的 牛奶 .

将两杯燕麦片浸泡在两杯酸奶中过夜。

[ɪn] [ðə; ði] ['mɔːrnɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [wel] - ['biːtn] [egz] , [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] ,
In **the** **morning** **add** **two** **well** **-** **beaten** **eggs** **,** **one** **teaspoonful** **of** **salt** **,**
在 这 早晨 添加 二 出色地 - 被打败 鸡蛋 , 一 一茶匙 的 盐 ,

早上加入两个打散的鸡蛋和一茶匙盐，

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['soʊdə] ['sɪftɪd] [wɪð; wɪθ] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [raɪ] ['flaʊər] .
one **teaspoonful** **of** **soda** **sifted** **with** **one** **cup** **of** **rye** **flour** **.**
一 一茶匙 的 苏打 筛过的 和 一 杯子 的 黑麦 面粉 .

将一茶匙小苏打与一杯黑麦粉一起过筛。

[biːt] [wel] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [hɑːt] ['mʌfɪn] [pænz] .
Beat **well** **and** **bake** **in** **hot** **muffin** **pans** **.**
打 出色地 和 烤 在 热的 松饼 平底锅 .

充分搅拌后倒入热的松饼模具中烘烤。

['oʊtmiːl] ['mʌfɪn] ([wʌn])
Oatmeal **Muffins** **(** **1** **)**
麦片 松饼 (1)

燕麦松饼（1）

[tuː; tə] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [koʊld] ['oʊtmiːl] , ['θɜːrəli] [mɪkst] [wɪð; wɪθ] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [mɪlk] ,
To **one** **cup** **of** **cold** **oatmeal** **,** **thoroughly** **mixed** **with** **one** **cup** **of** **milk** **,**
到 一 杯子 的 寒冷的 麦片 , 彻底 混合 和 一 杯子 的 牛奶 ,

将一杯冷燕麦片与一杯牛奶充分混合，

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] , — [ən'les] [ðə; ði] ['oʊtmiːl] [wʌz; wəz] [ɔːl'redi] ['sɔːltɪd] , [ðen]
add **one** **teaspoonful** **of** **salt** **,** **—** **unless** **the** **oatmeal** **was** **already** **salted** **,** **then**
添加 一 一茶匙 的 盐 , — 除非 这 麦片 曾是 已经 咸的 , 然后
[juːz] [les] ,
use **less** **,**
使用 较少的 ,

加入一茶匙盐——如果燕麦片本身已经加盐，则少放一些。

— [wʌn] [wel] - ['biːtn] [eg] , [wʌn] [ænd; ənd] [wʌn] [hæf] [kʌps] [ʌv; əv] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər] ,
— **one** **well** **-** **beaten** **egg** **,** **one** **and** **one** **half** **cups** **of** **whole** **wheat** **flour** **,**
— 一 出色地 - 被打败 蛋 , 一 和 一 一半 杯子 的 所有的 小麦 面粉 ,

——一个打散的鸡蛋，一杯半全麦面粉，

[ænd; ənd] [θriː] ['tiːspuːn,fʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .
and **three** **teaspoonfuls** **of** **baking** **powder** **.**
和 三 茶匙 的 烘烤 粉末 .

以及三茶匙泡打粉。

[ðiːz] [kæn; kən] [biː; bi] [meɪd] [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði] [eg] .
These **can** **be** **made** **without** **the** **egg** **.**
这些 能 是 制成 没有 这 蛋 .

这些菜肴可以不加鸡蛋制作。

[noʊ] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ɪz] ['nesəseri] .
No **shortening** **is** **necessary** **.**
不 缩短 是 必要的 .

无需缩短长度。

['oʊtmiːl] ['mʌfɪn] ([ˌtuː'tuː])
Oatmeal **Muffins** **(** **2** **)**
麦片 松饼 (2)

燕麦松饼（2）

[soʊk] [tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [roʊld] [oʊts] [ˌoʊvər'naɪt] [ɪn] [wʌn] [ænd; ənd] [wʌn] [hæf] [kʌps] [ʌv; əv] ['saʊər] [mɪlk] .
Soak **two** **cups** **of** **rolled** **oats** **overnight** **in** **one** **and** **one** **half** **cups** **of** **sour** **milk** **.**
浸泡 二 杯子 的 滚动 燕麦 过夜 在 一 和 一 一半 杯子 的 酸的 牛奶 .

将两杯燕麦片浸泡在一杯半酸奶中过夜。

[ɪn] [ðə; ði] [-]
In **the** **[** **52** **]**
在 这 [-]

在[52]

['mɔːrnɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [meltid] ['ʃɔːrtnɪŋ] , [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,
morning **add** **one** **tablespoonful** **of** **melted** **shortening** **,** **one** **tablespoonful** **of** **sugar** **,**
早晨 添加 一 一汤匙 的 融化 缩短 , 一 一汤匙 的 糖 ,
[wʌn] [wel] - ['biːtn] [eg] ,
one **well** **-** **beaten** **egg** **,**
一 出色地 - 被打败 蛋 ,

早上加入一汤匙融化的起酥油、一汤匙糖、一个打散的鸡蛋，

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['soʊdə] , [wʌn] [hæf] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] ,
one **teaspoonful** **of** **soda** **,** **one** **half** **teaspoonful** **of** **salt** **,**
一 一茶匙 的 苏打 , 一 一半 一茶匙 的 盐 ,

一茶匙小苏打，半茶匙盐，

[ænd; ənd] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [hoʊl] [wiːt] [ɔːr] ['greɪəm] ['flaʊər] .
and **one** **cup** **of** **whole** **wheat** **or** **graham** **flour** **.**
和 一 杯子 的 所有的 小麦 或者 格雷厄姆 面粉 .

以及一杯全麦面粉或格雷厄姆面粉。

[beɪk] [ɪn] [hɑːt] ['mʌfɪn] [pænz] [ɪn] [ə; eɪ] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] .
Bake **in** **hot** **muffin** **pans** **in** **a** **hot** **oven** **.**
烤 在 热的 松饼 平底锅 在 一个 热的 烤箱 .

将面糊倒入热的松饼模具中，放入热烤箱烘烤。

['oʊtmiːl] [ænd; ənd] [raɪ] ['mʌfɪn]
Oatmeal **and** **Rye** **Muffins**
麦片 和 黑麦 松饼

燕麦黑麦松饼

[tuː; tə] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [kʊkt] ['oʊtmiːl] , [mɪkst] [wɪð; wɪθ] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [mɪlk] ,
To **one** **cup** **of** **cooked** **oatmeal** **,** **mixed** **with** **one** **cup** **of** **milk** **,**
到 一 杯子 的 煮熟 麦片 , 混合 和 一 杯子 的 牛奶 ,

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [raɪ] ['flaʊər] , [wʌn] [hæf] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [θriː]
add **one** **cup** **of** **rye** **flour** **,** **one** **half** **teaspoonful** **of** **salt** **,** **and** **three**
添加 一 杯子 的 黑麦 面粉 , 一 一半 一茶匙 的 盐 , 和 三
['tiːspuːnˌfʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .
teaspoonfuls **of** **baking** **powder** **.**
茶匙 的 烘烤 粉末 .

加入一杯黑麦粉、半茶匙盐和三茶匙泡打粉。

[beɪk] [ɪn] [hɪsɪŋ] [hɑːt] ['mʌfɪn] [pænz] .
Bake **in** **hissing** **hot** **muffin** **pans** **.**
烤 在 嘶嘶声 热的 松饼 平底锅 .

用滚烫的松饼模具烘烤。

[wen] [kʊkt] ['sɪriəl] [ɪz] [juːst] ,
When cooked cereal is used ,
什么时候 煮熟 谷物 是 用过的 ,

使用煮熟的谷物时，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] [seɪ] [dʒʌst] [haʊ] [mʌtʃ] ['lɪkwɪd][tuː; tə][juːz][bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ðə; ði] ['sɪriəl] [meɪ] [biː; bi]
it is difficult to say just how much liquid to use because the cereal may be
它 是 难的 到 说 只是 如何 很多 液体 到 使用 因为 这 谷物 可能 是
[mɔːr] [ɔːr] [les] [mɔɪst] .
more or less moist .
更多的 或者较少的 潮湿 .

很难说到底要用多少液体，因为麦片的湿度可能有所不同。

[raɪ] ['mʌfɪn]
Rye Muffins
黑麦 松饼

黑麦松饼

[sɪft] [tə'geðər] [wʌn][kʌp][ʌv; əv] [raɪ] ['flaʊər] , [θriː] ['tiːspuːn,fʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ,
Sift together one cup of rye flour , three teaspoonfuls of baking powder ,
筛 一起 一 杯子 的 黑麦 面粉 , 三 茶匙 的 烘烤 粉末 ,

将一杯黑麦粉和三茶匙泡打粉一起过筛。

[ænd; ənd][wʌn][hæf] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .
and one half teaspoonful of salt .
和 一 一半 一茶匙 的 盐 .

以及半茶匙盐。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ʌv; əv] [raɪ] [miːl] [ænd; ənd][mɪks][wɪð; wɪθ][wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] [kʌps] [ʌv; əv][mɪlk] .
Add one cup of rye meal and mix with one and a half cups of milk .
添加 一 杯子 的 黑麦 一顿饭 和 混合 和 一 和 一个 一半 杯子 的 牛奶 .

加入一杯黑麦粉，与一杯半牛奶混合。

[beɪk] [ɪn][hɑːt] ['mʌfɪn] [pænz] .
Bake in hot muffin pans .
烤 在 热的 松饼 平底锅 .

用热的松饼模具烘烤。

[ɪf] [ə; eɪ] ['rɪtʃər] ['mʌfɪn] [ɪz] [dɪ'zaɪrd] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ænd; ənd][ə; eɪ] [wel]
If a richer muffin is desired add one tablespoonful of shortening and a well
如果 一个 更富有 松饼 是 想要的 添加 一 一汤匙 的 缩短 和 一个 出色地
- ['biːtn] [eg] . [-]
- beaten egg . [53]
- 被打败 蛋 . [-]

如果想要更香浓的松饼，可以加入一汤匙起酥油和一个打散的鸡蛋。[53]

[raɪ] ['pɑːpoʊvər]
Rye Popovers
黑麦 泡芙

黑麦泡芙

[tuː; tə][hæv; həv]['pɑːpoʊvər] [pɑːp] [ðeɪ] [mʌst; məst][biː; bi] [beɪkt] [ɪn] ['iːðər] [θɪk] ['stoʊnwer] [kʌps][ɔːr]
To have popovers pop they must be baked in either thick stoneware cups or
到 有 泡芙 流行音乐 他们 必须 是 烘焙 在 任何一个 厚的 石器 杯子 或者
[ɪn] [θɪk] ['aɪərn][ɔːr][ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm] ['mʌfɪn] [pænz] [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][kʌp] - [ʃeɪpt] .
in thick iron or aluminum muffin pans which should be cup - shaped .
在 厚的 铁 或者 铝 松饼 平底锅 哪个 应该 是 杯子 - 形状 .

要想让泡芙爆开，必须在厚实的陶杯或厚实的铁或铝制松饼模具中烘烤，而且模具应该是杯状的。

[sɪft] [tə'geðər] [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] ,
Sift together one teaspoonful of sugar , one teaspoonful of salt ,
筛 一起 一 一茶匙 的 糖 , 一 一茶匙 的 盐 ,

将一茶匙糖和一茶匙盐一起过筛，

[ænd; ənd][wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] [kʌps] [ʌv; əv] [raɪ] ['flaʊər] .

and	one	and	a	half	cups	of	rye	flour	.
和	一	和	一个	一半	杯子	的	黑麦	面粉	.

以及一杯半黑麦粉。

[stɜːr][ɪn]['grædʒuəli][wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] [kʌps] [ʌv; əv] [mɪlk] .

Stir	in	gradually	one	and	a	half	cups	of	milk	.
搅拌	在	逐步地	一	和	一个	一半	杯子	的	牛奶	.

慢慢倒入一杯半牛奶，搅拌均匀。

[biːt] [tuː] [egz] ['veri] [laɪt] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] ['bætər] ,

Beat	two	eggs	very	light	and	add	to	the	batter	,
打	二	鸡蛋	非常	光	和	添加	到	这	连击	,

打散两个鸡蛋，使其非常蓬松，然后加入面糊中。

[ænd; ənd] [biːt] [wɪð; wɪθ][æn; ən] [eg] - ['biːtər] [fɔːr; fər] [θriː] ['mɪnɪts] .

and	beat	with	an	egg	-	beater	for	three	minutes	.
和	打	和	一个	蛋	-	击打者	为了	三	分钟	.

用打蛋器搅拌三分钟。

[hæf] [fɪl] [hɪsɪŋ] [hɑːt] ['mʌfɪn] [kʌps] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hɑːt]['ʌv(ə)n] .

Half	fill	hissing	hot	muffin	cups	and	bake	in	a	hot	oven	.
一半	充满	嘶嘶声	热的	松饼	杯子	和	烤	在	一个	热的	烤箱	.

将滚烫的松饼模具装至一半满，放入高温烤箱烘烤。

['greɪəm] ['mʌfɪn]

Graham	Muffins
格雷厄姆	松饼

格雷厄姆松饼

[mɪks] [tə'geðər] [wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['greɪəm] [miːl] , [θriː] ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv] [hoʊl] [wiːt]

Mix	together	one	cup	of	graham	meal	,	three	quarters	of	a	cup	of	whole	wheat
混合	一起	一	杯子	的	格雷厄姆	一顿饭	,	三	四分之一	的	一个	杯子	的	所有的	小麦

['flaʊər] ,

flour	,
面粉	,

将一杯全麦面粉、四分之三杯全麦面粉混合在一起。

[wʌn]['kwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] , [ænd; ənd] [fɔːr]

one	quarter	of	a	cup	of	sugar	,	one	teaspoonful	of	salt	,	and	four
一	四分之一	的	一个	杯子	的	糖	,	一	一茶匙	的	盐	,	和	四

['tiːspuːn,fʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .

teaspoonfuls	of	baking	powder	.
茶匙	的	烘烤	粉末	.

四分之一杯糖，一茶匙盐，四茶匙泡打粉。

[ˌeɪ diː 'diː]['grædʒuəli][wʌn][kʌp][ʌv; əv][mɪlk][ænd; ənd][wʌn] [wel] - ['biːtn] [eg] ,

Add	gradually	one	cup	of	milk	and	one	well	-	beaten	egg	,
添加	逐步地	一	杯子	的	牛奶	和	一	出色地	-	被打败	蛋	,

逐渐加入一杯牛奶和一个打散的鸡蛋，

[ænd; ənd][læst][ʌv; əv][ɔːl] [θriː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [meltid] ['ʃɔːrtnɪŋ] , [biːt] [wel] [ænd; ənd] [beɪk]

and	last	of	all	three	tablespoonfuls	of	melted	shortening	,	beat	well	and	bake
和	最后的	的	全部	三	汤匙	的	融化	缩短	,	打	出色地	和	烤

[ɪn][ə; eɪ][hɑːt]['ʌv(ə)n] . [-]

in	a	hot	oven	.	[	54	]
在	一个	热的	烤箱	.	[	-	]

最后加入三汤匙融化的起酥油，搅拌均匀，放入热烤箱烘烤。[54]

[raɪs] ['flaʊər] ['bɪskɪt]

Rice	Flour	Biscuit
米	面粉	饼干

米粉饼干

[teɪk] [wʌn][kʌp][ʌv; əv] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər] , [wʌn][kʌp][ʌv; əv][raɪs]['flaʊər] , [wʌn][hæf] ['tispʊn,fʊl]

Take	**one**	**cup**	**of**	**whole**	**wheat**	**flour**	**,**	**one**	**cup**	**of**	**rice**	**flour**	**,**	**one**	**half**	**teaspoonful**
拿	一	杯子	的	所有的	小麦	面粉	,	一	杯子	的	米	面粉	,	一	一半	一茶匙

[ʌv; əv][sɔːlt] ,

of	**salt**	**,**
的	盐	,

取一杯全麦面粉、一杯米粉、半茶匙盐，

[ænd; ənd] [θriː] ['tiːspuːn,fʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ['sɪftɪd] [tə'geðər] .

and	**three**	**teaspoonfuls**	**of**	**baking**	**powder**	**sifted**	**together**	**.**
和	三	茶匙	的	烘烤	粉末	筛过的	一起	.

以及三茶匙过筛的泡打粉。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ænd; ənd][wɜːrk][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ðə; ði]['flaʊər] .

Add	**two**	**tablespoonfuls**	**of**	**shortening**	**and**	**work**	**it**	**into**	**the**	**flour**	**.**
添加	二	汤匙	的	缩短	和	工作	它	进入	这	面粉	.

加入两汤匙起酥油，并将其揉入面粉中。

[wen] [wel] [mɪkst] [ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [mɪlk][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][sɔːft] [doʊ] .

When	**well**	**mixed**	**add**	**enough**	**milk**	**to**	**make**	**a**	**soft**	**dough**	**.**
什么时候出色地		混合	添加	足够的	牛奶	到	制作	一个	柔软的	面团	.

充分搅拌后，加入足够的牛奶揉成柔软的面团。

[drɑːp][baɪ] ['spuːn,fʊlz] [ə'pɑːn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ][brɪsk]['ʌv(ə)n] .

Drop	**by**	**spoonfuls**	**upon**	**a**	**baking**	**sheet**	**and**	**bake**	**in**	**a**	**brisk**	**oven**	**.**
降低	经过	一勺	之上	一个	烘烤	床单	和	烤	在	一个	轻快	烤箱	.

用勺子将面糊舀到烤盘上，放入高温烤箱烘烤。

[swiːt] [pə'teɪtoʊ] ['bɪskɪts]

Sweet	**Potato**	**Biscuits**
甜的	土豆	饼干

红薯饼干

[tuː; tə] [θriː] ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv] [swiːt] [pə'teɪtoʊ] [ðæt] [hæz; həz] [bɪn] [kʊkt] [ænd; ənd]

To	**three**	**quarters**	**of**	**a**	**cup**	**of**	**sweet**	**potato**	**that**	**has**	**been**	**cooked**	**and**
到	三	四分之一	的	一个	杯子	的	甜的	土豆	那	有	到过	煮熟	和

[rʌbd] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər] ,

rubbed	**through**	**a**	**sieve**	**add**	**two**	**cups**	**of**	**whole**	**wheat**	**flour**	**,**
摩擦	通过	一个	筛	添加	二	杯子	的	所有的	小麦	面粉	,

将四分之三杯煮熟并用筛子磨碎的红薯加入两杯全麦面粉中。

[wʌn] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] , [θriː] ['tiːspuːn,fʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .

one	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**,**	**three**	**teaspoonfuls**	**of**	**baking**	**powder**	**.**
一	一茶匙	的	盐	,	三	茶匙	的	烘烤	粉末	.

一茶匙盐，三茶匙泡打粉。

[wɜːrk][ɪn] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [swiːt] [mɪlk][tuː; tə] [meɪk]

Work	**in**	**two**	**tablespoonfuls**	**of**	**shortening**	**and**	**add**	**enough**	**sweet**	**milk**	**to**	**make**
工作	在	二	汤匙	的	缩短	和	添加	足够的	甜的	牛奶	到	制作

[ə; eɪ] [doʊ] [ðæt] [kæn; kən][biː; bi]['hændəld] .

a	**dough**	**that**	**can**	**be**	**handled**	**.**
一个	面团	那	能	是	处理	.

加入两汤匙起酥油，再加入足够的甜牛奶，揉成可以操作的面团。

[roʊl] [aʊt] [θriː] [fɔːθs] [ʌv; əv][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] .

Roll	**out**	**three**	**fourths**	**of**	**an**	**inch**	**thick**	**.**
卷	出去	三	第四部分	的	一个	英寸	厚的	.

擀成四分之三英寸厚。

[kʌt] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hɑːt]['ʌv(ə)n] .

Cut	**and**	**bake**	**in**	**a**	**hot**	**oven**	**.**
切	和	烤	在	一个	热的	烤箱	.

切块后放入高温烤箱烘烤。

[sɜːrv] [hɑːt] .
Serve **hot** **.**
服务 热的 .

趁热食用。

[ðiːz] [ɑːr; ər] [ɪ'speʃəli] [gʊd] [wɪð; wɪθ] ['kɔːfi] . [-]
These **are** **especially** **good** **with** **coffee** **.** **[** **55** **]**
这些 是 尤其 好的 和 咖啡 . [-]

这些食物与咖啡尤其搭配。[55]

[pə'teɪtoʊ] [keɪks]
Potato **Cakes**
土豆 蛋糕

土豆饼

[mæʃ] [fɔːr] [lɑːrdʒ][hɑːt] [bɔɪld] [pə'tetoz] [wɪð; wɪθ][wʌn] ['teblspʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['ʃɔːrtnɪŋ] , [wʌn][kʌp]
Mash **four** **large** **hot** **boiled** **potatoes** **with** **one** **tablespoonful** **of** **shortening** **,** **one** **cup**
捣碎 四 大的 热的 煮沸 土豆 和 一 一汤匙 的 缩短 , 一 杯子
[ʌv; əv] [swiːt] [mɪlk] ,
of **sweet** **milk** **,**
的 甜的 牛奶 ,

将四个大煮熟的热土豆捣成泥，加入一汤匙起酥油和一杯甜牛奶。

[ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] .
and **a** **little** **salt** **.**
和 一个 小的 盐 .

再加一点盐。

[sɪft] [tə'geðər] [wʌn][kʌp][ʌv; əv] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər][ænd; ənd] [tuː] ['tiːspuːn,fʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ]
Sift **together** **one** **cup** **of** **whole** **wheat** **flour** **and** **two** **teaspoonfuls** **of** **baking**
筛 一起 一 杯子 的 所有的 小麦 面粉 和 二 茶匙 的 烘烤
['paʊdər] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði][pə'teɪtoʊ]['mɪkstʃər] .
powder **and** **add** **to** **the** **potato** **mixture** **.**
粉末 和 添加 到 这 土豆 混合物 .

将一杯全麦面粉和两茶匙泡打粉一起过筛，然后加入土豆混合物中。

[ɪf] [nɑːt] [stɪf] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][roʊl][aʊt] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɔːr] ['flaʊər] .
If **not** **stiff** **enough** **to** **roll** **out** **,** **add** **a** **little** **more** **flour** **.**
如果 不是 僵硬的 足够的 到 卷 出去 , 添加 一个 小的 更多的 面粉 .

如果面团不够硬，擀不开，就再加点面粉。

[kʌt] [ɪn] [keɪks] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['bɪskɪt] ['kʌtər] [ænd; ənd] [beɪk] [braʊn] .
Cut **in** **cakes** **with** **a** **biscuit** **cutter** **and** **bake** **brown** **.**
切 在 蛋糕 和 一个 饼干 刀具 和 烤 棕色的 .

用饼干模具将蛋糕切成小块，然后烘烤至金黄色。

[sɜːrv] ['veri] [hɑːt] .
Serve **very** **hot** **.**
服务 非常 热的 .

趁热食用。

[hoʊl] [wiːt] ['ʃɔːrtkeɪk]
Whole **Wheat** **Shortcake**
所有的 小麦 草莓蛋糕

全麦酥饼

[teɪk] [tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər] ['sɪftɪd] ,
Take **two** **cups** **of** **whole** **wheat** **flour** **sifted** **,**
拿 二 杯子 的 所有的 小麦 面粉 筛过的 ,

取两杯过筛的全麦面粉，

[wɪð; wɪθ] [fɔːr] ['tiːspuːn,fʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd][wʌn] ['tɪspʊn,fʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .

with	four	teaspoonfuls	of	baking	powder	and	one	teaspoonful	of	salt	.
和	四	茶匙	的	烘烤	粉末	和	一	一茶匙	的	盐	.

加入四茶匙泡打粉和一茶匙盐。

[wɜːrk][ɪn] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['ʃɔːrtnɪŋ] ,

Work	in	two	tablespoonfuls	of	shortening	,
工作	在	二	汤匙	的	缩短	,

加入两汤匙起酥油，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][mɪlk] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [æz; əz][sɔːft][ə; eɪ] [doʊ] [æz; əz][kæn; kən][biː; bi]['hændəld]

and	add	milk	enough	to	make	as	soft	a	dough	as	can	be	handled
和	添加	牛奶	足够的	到	制作	作为	柔软的	一个	面团	作为	能	是	处理

.

:

.

加入牛奶，揉成柔软到可以操作的面团。

[wɜːrk] ['slaɪtli] [ɑːn][ðə; ði] [bɔːrd] [ænd; ənd][dɪ'vaɪd]['ɪntuː] [tuː] [pɑːrts] .

Work	slightly	on	the	board	and	divide	into	two	parts	.
工作	轻微地	在	这	木板	和	划分	进入	二	部分	.

在木板上稍作加工，然后分成两部分。

[pæt][ðem; ðəm][aʊt]['ɪntuː] [raʊndz] [tuː; tə][fɪt][ə; eɪ] [raʊnd] [pæn][ɔːr][paɪ] [pleɪt] .

Pat	them	out	into	rounds	to	fit	a	round	pan	or	pie	plate	.
拍	他们	出去	进入	回合	到	合身	一个	圆形的	平底锅	或者	馅饼	盘子	.

将它们拍成圆形，以便放入圆形烤盘或馅饼盘中。

[pʊt][wʌn][ɪn][ðə; ði] [pleɪt] [ænd; ənd] [spred] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] [ænd; ənd][pʊt][ðə; ði] ['ʌðər] [ɑːn][tɑːp] .

Put	one	in	the	plate	and	spread	with	butter	and	put	the	other	on	top	.
放	一	在	这	盘子	和	传播	和	黄油	和	放	这	其他	在	顶部	.

将一个放在盘子里，涂上黄油，再将另一个放在上面。

[beɪk] [ænd; ənd][splɪt] [wer] [ðə; ði] ['bʌtər] [wʌz; wəz][pʊt] .

Bake	and	split	where	the	butter	was	put	.
烤	和	分裂	在哪里	这	黄油	曾是	放	.

烤熟后，在涂抹黄油的地方切开。

[juːz][wɪð; wɪθ] ['beriz] , ['piːtʃɪz] , [ɔːr][wɪð; wɪθ] [kriːmd] ['tʃɪkɪn] [ɔːr] ['ɔɪstər] . [-]

Use	with	berries	,	peaches	,	or	with	creamed	chicken	or	oysters	.	[	56	]
使用	和	浆果	,	桃子	,	或者	和	奶油	鸡	或者	牡蛎	.	[	-	]

可与浆果、桃子、奶油鸡肉或牡蛎一起食用。[56]

['pænkeɪks]

PANCAKES

煎饼

煎饼

[pə'teɪtoʊ]['pænkeɪks] ([wʌn])

Potato	Pancakes	(	1	)
土豆	煎饼	(	1	)

土豆煎饼（1）

[pʊt] [eɪt] [rɔː] [pə'tetoz] [θruː] [ə; eɪ] [miːt] ['tʃɑːpər] [ænd; ənd]['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd]

Put	eight	raw	potatoes	through	a	meat	chopper	and	season	with	salt	and
放	八	生的	土豆	通过	一个	肉	直升机	和	季节	和	盐	和

['pepər] .

pepper	.
胡椒	.

将八个生土豆放入绞肉机中绞碎，并用盐和胡椒调味。

[fraɪ][ɪn][lɑːrdʒ] [θɪn] [keɪks] [ɑːn][ə; eɪ] [wel] - [griːst] ['grɪdl] , ['tɜːrnɪŋ] [tuː; tə] [braʊn] [bəuθ][saɪdz] .

Fry	in	large	thin	cakes	on	a	well	-	greased	griddle	,	turning	to	brown	both	sides	.
炒	在	大的	薄的	蛋糕	在	一个	出色地	-	涂油	烤盘	,	转弯	到	棕色的	两个都	侧面	.

在涂好油的煎锅上煎成大薄饼，翻面煎至两面金黄。

['bʌtər] [ænd; ənd][roʊl] [iːtʃ] [keɪk] [ænd; ənd] [sɜːrv] [hɑːt] .

Butter	and	roll	each	cake	and	serve	hot	.
黄油	和	卷	每个	蛋糕	和	服务	热的	.

将每个蛋糕涂上黄油，卷起来，趁热食用。

[pə'teɪtoʊ]['pænkeɪks] ([ˌtuː'tuː])

Potato	Pancakes	(	2	)
土豆	煎饼	(	2	)

土豆煎饼（2）

[pʊt] [ɪ'nʌf] [rɔː] [pə'teɪtoʊ] [θruː] [ðə; ði] [miːt] ['tʃɑːpər] [tuː; tə] [meɪk] [θriː] ['kʌpˌfʊlz] .

Put	enough	raw	potato	through	the	meat	chopper	to	make	three	cupfuls	.
放	足够的	生的	土豆	通过	这	肉	直升机	到	制作	三	杯	.

将足够的生土豆放入绞肉机中，绞成三杯。

[ˌeɪ diː 'diː] [θriː] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər] , [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] , [ænd; ənd]

Add	three	tablespoonfuls	of	whole	wheat	flour	,	one	teaspoonful	of	salt	,	and
添加	三	汤匙	的	所有的	小麦	面粉	,	一	一茶匙	的	盐	,	和

[wʌn] ([ɔːr] [tuː]) [wel] - ['biːtn] [egz] .

one	(	or	two	)	well	-	beaten	eggs	.
一	(	或者	二	)	出色地	-	被打败	鸡蛋	.

加入三汤匙全麦面粉、一茶匙盐和一（或两）个打散的鸡蛋。

[biːt] [wel] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [wel] - [griːst] ['fraɪɪŋ] - [pæn] , ['braʊnɪŋ] [ɑːn][bəuθ][saɪdz] .

Beat	well	and	bake	in	a	well	-	greased	frying	-	pan	,	browning	on	both	sides	.
打	出色地	和	烤	在	一个	出色地	-	涂油	煎炸	-	平底锅	,	褐变	在	两个都	侧面	.

充分搅拌，然后在涂好油的煎锅中烘烤，两面煎至金黄。

[pʊt][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][fæt][ɪn][ðə; ði] ['fraɪɪŋ] - [pæn][ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][meltid] [let][ˌaɪ 'tiː]

Put	a	teaspoonful	of	fat	in	the	frying	-	pan	and	when	it	is	melted	let	it
放	一个	一茶匙	的	胖的	在	这	煎炸	-	平底锅	和	什么时候	它	是	融化	让	它

[rʌn] [wel] ['oʊvər][ðə; ði][pæn] [bɪ'fɔːr] ['pʊtɪŋ] [ɪn][ðə; ði] [keɪk] .

run	well	over	the	pan	before	putting	in	the	cake	.
跑步	出色地	超过	这	平底锅	前	推杆	在	这	蛋糕	.

在煎锅里放一茶匙油，等油融化后，让油均匀地流过锅底，然后再放入蛋糕。

[ðə; ði] [keɪks] [wɪl] [biː; bi]['waɪtɝ, 'hwaɪtɝ] [ɪf] [raɪs]['flaʊər][ɪz] [juːst] . [-]

The	cakes	will	be	whiter	if	rice	flour	is	used	.	[	57	]
这	蛋糕	将要	是	更白	如果	米	面粉	是	用过的	.	[	-	]

如果使用米粉，蛋糕会更白。[57]

[kɔːrn] [miːl] ['grɪdl] [keɪks] ([wʌn])

Corn	Meal	Griddle	Cakes	(	1	)
玉米	一顿饭	烤盘	蛋糕	(	1	)

玉米粉煎饼（1）

[teɪk] [wʌn][kʌp][ʌv; əv][kɔːrn] [miːl] , [pɔːr] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː][wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ,

Take	one	cup	of	corn	meal	,	pour	over	it	one	cup	of	boiling	water	,
拿	一	杯子	的	玉米	一顿饭	,	倒	超过	它	一	杯子	的	沸腾	水	,

取一杯玉米粉，倒入一杯沸水，

[ænd; ənd][stɜːr] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θɪkənz] .

and	stir	till	it	thickens	.
和	搅拌	直到	它	增厚	.

搅拌至浓稠。

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn][kʌp][ʌv; əv]['saʊər][mɪlk][ɔːr] ['bʌtərmɪlk] , [wʌn] [wel] - ['biːtn] [eg] ,

Add	one	cup	of	sour	milk	or	buttermilk	,	one	well	-	beaten	egg	,
添加	一	杯子	的	酸的	牛奶	或者	酪乳	,	一	出色地	-	被打败	蛋	,

加入一杯酸奶或酪乳，一个打散的鸡蛋，

[wʌn][hæf] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['soʊdə][ænd; ənd][ðə; ði] [seɪm] [ʌv; əv][sɔːlt] .

one	half	teaspoonful	of	soda	and	the	same	of	salt	.
一	一半	一茶匙	的	苏打	和	这	相同的	的	盐	.

半茶匙小苏打和半茶匙盐。

[sɪft][wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [wɪð; wɪθ][hæf][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər]

Sift	one	teaspoonful	of	baking	powder	with	half	a	cup	of	whole	wheat	flour
筛	一	一茶匙	的	烘烤	粉末	和	一半	一个	杯子	的	所有的	小麦	面粉

[ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə][ðə; ði] ['bætər] [wɪð; wɪθ] [ɪˈnʌf] [mɔːr] ['flaʊər][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['bætər] [ðæt]

and	add	to	the	batter	with	enough	more	flour	to	make	a	batter	that
和	添加	到	这	连击	和	足够的	更多的	面粉	到	制作	一个	连击	那

[wɪl] [dʒʌst][hoʊld][ɪts] [ʃeɪp] [fɔːr; fər][ə; eɪ] [gʊd] ['grɪdl] [keɪk] .

will	just	hold	its	shape	for	a	good	griddle	cake	.
将要	只是	抓住	它是	形状	为了	一个	好的	烤盘	蛋糕	.

将一茶匙泡打粉与半杯全麦面粉一起过筛，然后加入面糊中，再加入适量的面粉，使面糊能够保持形状，适合做煎饼。

[ɪf] [swiːt] [mɪlk][ɪz] [juːst] [əˈmɪt][ðə; ði]['soʊdə][ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] [mɔːr] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ]

If	sweet	milk	is	used	omit	the	soda	and	add	one	more	teaspoonful	of	baking
如果	甜的	牛奶	是	用过的	忽略	这	苏打	和	添加	一	更多的	一茶匙	的	烘烤

['paʊdər] .

powder	.
粉末	.

如果使用甜牛奶，则省略小苏打，并再加入一茶匙泡打粉。

[ðɪs] [ɪz][maɪ] ['feɪvərɪt] ['resəpi] .

This	is	my	favorite	recipe	.
这	是	我的	最喜欢的	食谱	.

这是我最喜欢的食谱。

[kɔːrn] [miːl] ['grɪdl] [keɪks] ([ˌtuː'tuː])

Corn	Meal	Griddle	Cakes	(	2	)
玉米	一顿饭	烤盘	蛋糕	(	2	)

玉米粉煎饼（2）

[skɔːld] [tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [mɪlk] [ɪn][ðə; ði] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] [ænd; ənd][stɜːr][ɪn][wʌn][kʌp][ʌv; əv] [kɔːrs] [kɔːrn]

Scald	two	cups	of	milk	in	the	double	boiler	and	stir	in	one	cup	of	coarse	corn
烫伤	二	杯子	的	牛奶	在	这	双倍的	锅炉	和	搅拌	在	一	杯子	的	粗	玉米

[miːl] .

meal	.
一顿饭	.

将两杯牛奶放入双层蒸锅中加热至沸腾，然后拌入一杯粗玉米粉。

[kʊk] [ten] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [teɪk] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər] .

Cook	ten	minutes	and	take	from	the	fire	.
厨师	十	分钟	和	拿	从	这	火	.

煮十分钟后从火上移开。

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ʌv; əv][sʌm; səm][sɔːrt][ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] [kuːl]

Add	one	teaspoonful	of	butter	or	shortening	of	some	sort	and	let	it	cool
添加	一	一茶匙	的	黄油	或者	缩短	的	一些	种类	和	让	它	凉爽的

.

:
.

加入一茶匙黄油或某种起酥油，然后放凉。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː] [wel] - [ˈbiːtn] [egz] [ænd; ənd] [ɪˈnʌf] [koʊld] [mɪlk] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [ˈbætər] [ðæt] [wɪl]
Add **two** **well** **-** **beaten** **eggs** **and** **enough** **cold** **milk** **to** **make** **a** **batter** **that** **will**
添加 二 出色地 - 被打败 鸡蛋 和 足够的 寒冷的 牛奶 到 制作 一个 连击 那 将要
[dʒʌst] [pɔːr] .
just **pour** **.**
只是 倒 .

加入两个打散的鸡蛋和足够的冷牛奶，搅拌成可以顺利倒出的面糊。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [wʌn] [ˈtispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdər] [ænd; ənd] [beɪk] [ɑːn] [ə; eɪ] [hɑːt] [ˈgrɪdl] . [-]
Add **one** **teaspoonful** **of** **baking** **powder** **and** **bake** **on** **a** **hot** **griddle** **.** **[** **58** **]**
添加 一 一茶匙 的 烘烤 粉末 和 烤 在 一个 热的 烤盘 . [-]

加入一茶匙泡打粉，在热煎锅上烘烤。[58]

[raɪs] [ˈgrɪdl] [keɪks]
Rice **Griddle** **Cakes**
米 烤盘 蛋糕

米饼

[tuː; tə] [wʌn] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hæf] [kʌps] [ʌv; əv] [koʊld] [kʊkt] [raɪs] [ˌeɪ diː ˈdiː] [wʌn] [wel] - [ˈbiːtn] [eg]
To **one** **and** **a** **half** **cups** **of** **cold** **cooked** **rice** **add** **one** **well** **-** **beaten** **egg**
到 一 和 一个 一半 杯子 的 寒冷的 煮熟 米 添加 一 出色地 - 被打败 蛋
[ænd; ənd] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [ˈsaʊər] [mɪlk] [ɔːr] [ˈbʌtərmɪlk] .
and **one** **cup** **of** **sour** **milk** **or** **buttermilk** **.**
和 一 杯子 的 酸的 牛奶 或者 酪乳 .

在一杯半冷熟米饭中加入一个打散的鸡蛋和一杯酸奶或酪乳。

[sɪft] [təˈgeðər] [wʌn] [hæf] [ˈtispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] , [wʌn] [hæf] [ˈtispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [ˈsoʊdə] , [wʌn]
Sift **together** **one** **half** **teaspoonful** **of** **salt** **,** **one** **half** **teaspoonful** **of** **soda** **,** **one**
筛 一起 一 一半 一茶匙 的 盐 , 一 一半 一茶匙 的 苏打 , 一
[ˈtispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdər] ,
teaspoonful **of** **baking** **powder** **,**
一茶匙 的 烘烤 粉末 ,

将半茶匙盐、半茶匙小苏打和一茶匙泡打粉一起过筛。

[ænd; ənd] [wʌn] [hæf] [kʌp] [ʌv; əv] [raɪ] [ˈflaʊər] .
and **one** **half** **cup** **of** **rye** **flour** **.**
和 一 一半 杯子 的 黑麦 面粉 .

以及半杯黑麦粉。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ðɪs] [tuː; tə] [ðə; ði] [raɪs] [ænd; ənd] [eg] ; [ɪf] [nɑːt] [stɪf] [ɪˈnʌf] [ˌeɪ diː ˈdiː] [mɔːr] [ˈflaʊər] .
Add **this** **to** **the** **rice** **and** **egg** **;** **if** **not** **stiff** **enough** **add** **more** **flour** **.**
添加 这 到 这 米 和 蛋 ; 如果 不是 僵硬的 足够的 添加 更多的 面粉 .

将此加入米饭和鸡蛋中；如果不够稠，可以再加些面粉。

[ɪf] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [ˈnesəseri] [tuː; tə] [juːz] [swiːt] [mɪlk] [əˈmɪt] [ðə; ði] [ˈsoʊdə] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː ˈdiː] [wʌn] [mɔːr]
If **it** **is** **necessary** **to** **use** **sweet** **milk** **omit** **the** **soda** **and** **add** **one** **more**
如果 它 是 必要的 到 使用 甜的 牛奶 忽略 这 苏打 和 添加 一 更多的
[ˈtispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdər] .
teaspoonful **of** **baking** **powder** **.**
一茶匙 的 烘烤 粉末 .

如果需要使用甜牛奶，则省略小苏打，并再加入一茶匙泡打粉。

[bred] [ˈgrɪdl] [keɪks]
Bread **Griddle** **Cakes**
面包 烤盘 蛋糕

面包煎饼

['kʌvər] [tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [steɪl] [bred] [ʌv; əv] ['eni] [kaɪnd] [wɪð; wɪθ] [tuː] [kʌps] [ʌv; əv] ['saʊər] [mɪlk] [ænd; ənd]

Cover	**two**	**cups**	**of**	**stale**	**bread**	**of**	**any**	**kind**	**with**	**two**	**cups**	**of**	**sour**	**milk**	**and**
覆盖	二	杯子	的	陈旧	面包	的	任何	种类	和	二	杯子	的	酸的	牛奶	和

[let] [ˌaɪ 'tiː] [stænd] [fɔːr; fər] [hæf] [æn; ən] ['aʊər] .

let	**it**	**stand**	**for**	**half**	**an**	**hour**	**.**
让	它	站立	为了	一半	一个	小时	.

将两杯任何种类的隔夜面包用两杯酸奶盖住，静置半小时。

[ɪf] [ðə; ði] [bred] [ɪz] ['veri] [hɑːrd] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [niːd] [lɔːŋgər] ['soʊkɪŋ] .

If	**the**	**bread**	**is**	**very**	**hard**	**it**	**may**	**need**	**longer**	**soaking**	**.**
如果	这	面包	是	非常	难的	它	可能	需要	更长	浸泡	.

如果面包很硬，可能需要浸泡更长时间。

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [wel] - ['biːtn] [eg] , [wʌn] [hæf] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] ,

Add	**one**	**well**	**-**	**beaten**	**egg**	**,**	**one**	**half**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**,**
添加	一	出色地	-	被打败	蛋	,	一	一半	一茶匙	的	盐	,

加入一个打散的鸡蛋，半茶匙盐，

[ænd; ənd] [ɪ'nʌf] [hoʊl] [wiːt] [ɔːr] [raɪ] ['flaʊər] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['bætər] [ðæt] [wɪl] [dʒʌst] [pɔːr] ,

and	**enough**	**whole**	**wheat**	**or**	**rye**	**flour**	**to**	**make**	**a**	**batter**	**that**	**will**	**just**	**pour**	**,**
和	足够的	所有的	小麦	或者	黑麦	面粉	到	制作	一个	连击	那	将要	只是	倒	,

以及足够的全麦面粉或黑麦面粉，使面糊能够轻松倒出。

[ə'baʊt] [θriː] ['kwɔːrtərz] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['kʌpfʊl] .

about	**three**	**quarters**	**of**	**a**	**cupful**	**.**
关于	三	四分之一	的	一个	一杯	.

大约四分之三杯。

[wen] ['redi] [tuː; tə] [beɪk] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['soʊdə] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [koʊld]

When	**ready**	**to**	**bake**	**add**	**one**	**teaspoonful**	**of**	**soda**	**dissolved**	**in**	**a**	**little**	**cold**
什么时候	准备好	到	烤	添加	一	一茶匙	的	苏打	溶解	在	一个	小的	寒冷的

['wɔːtər] ,

water	**,**
水	,

准备烘烤时，加入一茶匙溶于少量冷水中的小苏打。

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [ænd; ənd] [biːt] [wel] . [-]

one	**teaspoonful**	**of**	**baking**	**powder**	**,**	**and**	**beat**	**well**	**.**	**[**	**59**	**]**
一	一茶匙	的	烘烤	粉末	,	和	打	出色地	.	[	-	]

加入一茶匙泡打粉，搅拌均匀。[59]

[kɔːrn] [miːl] [pʌfs] ([fɔːr; fər] [dɪ'zɜːrt])

Corn	**Meal**	**Puffs**	**(**	**for**	**dessert**	**)**
玉米	一顿饭	泡芙	(	为了	甜点	)

玉米粉泡芙（甜点）

[mɪks] [tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [kɔːrn] ['flaʊər] ([faɪn] ['boʊltɪd] [miːl] [wɪl] [duː]) [ænd; ənd] [hæf] [ə; eɪ] [kʌp] [ʌv; əv]

Mix	**two**	**cups**	**of**	**corn**	**flour**	**(**	**fine**	**bolted**	**meal**	**will**	**do**	**)**	**and**	**half**	**a**	**cup**	**of**
混合	二	杯子	的	玉米	面粉	(	美好的	螺栓连接	一顿饭	将要	做	)	和	一半	一个	杯子	的

[hoʊl] [wiːt] ['flaʊər] [ænd; ənd] [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] .

whole	**wheat**	**flour**	**and**	**one**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**.**
所有的	小麦	面粉	和	一	一茶匙	的	盐	.

将两杯玉米粉（细玉米粉即可）、半杯全麦面粉和一茶匙盐混合。

[stɜːr] [ðɪs] ['ɪntuː] [wʌn] [kwɔːrt] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk] [ænd; ənd] [kʊk] [ɪn] [ðə; ði] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] [fɔːr; fər] [ˌfɪf'tiːn]

Stir	**this**	**into**	**one**	**quart**	**of**	**boiling**	**milk**	**and**	**cook**	**in**	**the**	**double**	**boiler**	**for**	**fifteen**
搅拌	这	进入	一	夸脱	的	沸腾	牛奶	和	厨师	在	这	双倍的	锅炉	为了	十五

['mɪnɪts] ,

minutes	**,**
分钟	,

将此混合物倒入一夸脱沸腾的牛奶中，隔水加热煮十五分钟。

['kiːpɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [stɜːrd] .
keeping **it** **stirred** **.**
保持 它 搅拌 .

不停搅拌。

[pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [boʊl] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] [biːt] [wel] .
Put **in** **a** **bowl** **and** **add** **one** **tablespoonful** **of** **butter** **and** **beat** **well** **.**
放 在 一个 碗 和 添加 一 一汤匙 的 黄油 和 打 出色地 .

放入碗中，加入一汤匙黄油，搅拌均匀。

[wen] [koʊld] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [fɔːr] [egz] ['biːtn] [laɪt] ,
When **cold** **add** **one** **cup** **of** **powdered** **sugar** **and** **four** **eggs** **beaten** **light** **,**
什么时候 寒冷的 添加 一 杯子 的 粉末状 糖 和 四 鸡蛋 被打败 光 ,

冷却后，加入一杯糖粉和四个打散的鸡蛋。

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] ['nʌtmeg] , [ænd; ənd] [tuː] ['tiːspuːn,fʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .
a **little** **cinnamon** **and** **nutmeg** **,** **and** **two** **teaspoonfuls** **of** **baking** **powder** **.**
一个 小的 肉桂 和 肉豆蔻 , 和 二 茶匙 的 烘烤 粉末 .

少许肉桂粉、肉豆蔻粉和两茶匙泡打粉。

[biːt] [wel] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [griːst] ['mʌfɪn] [pænz] .
Beat **well** **and** **bake** **in** **greased** **muffin** **pans** **.**
打 出色地 和 烤 在 涂油 松饼 平底锅 .

充分搅拌后倒入抹了油的松饼模具中烘烤。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['pʊdɪŋ] [sɔːs] .
Serve **with** **a** **pudding** **sauce** **.**
服务 和 一个 布丁 酱 .

佐以布丁酱食用。

[hæf] [ðɪs] ['resəpi] [wɪl] [biː; bi] [ɪ'nʌf] [fɔːr; fər] [faɪv] ['piːp(ə)l] .
Half **this** **recipe** **will** **be** **enough** **for** **five** **people** **.**
一半 这 食谱 将要 是 足够的 为了 五 人们 .

这个食谱的一半足够五个人吃。

[pʊld] [bred]
Pulled **Bread**
拉 面包

手撕面包

[juːz] [ə; eɪ] [loʊf] [ʌv; əv] [hoʊl] [wiːt] [bred] [nɑːt] [mɔːr] [ðæn; ðən] ['twenti] - [fɔːr] ['aʊərz] [oʊld] .
Use **a** **loaf** **of** **whole** **wheat** **bread** **not** **more** **than** **twenty** **-** **four** **hours** **old** **.**
使用 一个 面包 的 所有的 小麦 面包 不是 更多的 比 二十 - 四 小时 老的 .

使用不超过24小时的全麦面包。

[kʌt] [ɔːr] ['wɪt(ə)l] [ə'weɪ] [ðə; ði] [krʌst] ,
Cut **or** **whittle** **away** **the** **crust** **,**
切 或者 惠特尔 离开 这 地壳 ,

切掉或削掉面包皮，

[ðen] [bɪ'gɪn] [æt; ət] [wʌn] [end] [ænd; ənd] [pʊl] [ænd; ənd] [ter; tɪ(ə)r] [ðə; ði] [loʊf] [ɪn] [tuː] ['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] ,
then **begin** **at** **one** **end** **and** **pull** **and** **tear** **the** **loaf** **in** **two** **lengthwise** **,**
然后 开始 在 一 结尾 和 拉 和 撕 这 面包 在 二 纵向 ,

然后从一端开始，纵向拉扯并撕成两半。

[ðen] ['seprət] [ðə; ði] [hævz] ['ɪntuː] ['kwɔːrtərz] , [ænd; ənd] [ðen] ['ɪntuː] [eɪtθs] .
then **separate** **the** **halves** **into** **quarters** **,** **and** **then** **into** **eighths** **.**
然后 分离 这 一半 进入 四分之一 , 和 然后 进入 八分之一 .

然后将两半分成四等份，再分成八等份。

[ɪf] [ðə; ði] [loʊf] [ɪz] [lɑːrdʒ] , [ðiːz] ['piːsɪz] [kæn; kən] [biː; bi] [dɪ'vaɪdɪd] [ə'gen] .
If **the** **loaf** **is** **large** **,** **these** **pieces** **can** **be** **divided** **again** **.**
如果 这 面包 是 大的 , 这些 件 能 是 分割 再次 .

如果面包比较大，这些块还可以再分割。

['kʌvər] [ə; eɪ][lɑːrdʒ][pæn][ɔːr] [-]
Cover a large pan or [60]
覆盖 一个 大的 平底锅或者 [-]

盖上一个大平底锅或[60]

['bɪskɪt] [ʃiːt] [wɪð; wɪθ]['peɪpər] , [leɪ] [ðə; ði] [bred] [ə'pɑːn][ˌaɪ 'tiː] ,
biscuit sheet with paper , lay the bread upon it ,
饼干 床单 和 纸 , 躺 这 面包 之上 它 ,

将饼干底纸铺好，把面包放在上面，

[ænd; ənd][pʊt][ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n][fɔːr; fər][hæf][æn; ən]['aʊər][ɔːr][ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz][draɪ][ænd; ənd]
and put in a moderate oven for half an hour or until it is dry and
和 放 在 一个 缓和 烤箱 为了 一半 一个 小时 或者 直到 它 是 干燥 和
[ə; eɪ]['goʊldən] [braʊn] .
a golden brown .
一个 金的 棕色的 .

放入中等温度的烤箱烘烤半小时，或直至变干呈金黄色。

[ˌaɪ 'tiː][mʌst; məst][biː; bi][krɪsp][tuː; tə][ðə; ði]['sentər] .
It must be crisp to the center .
它 必须 是 脆 到 这 中心 .

它必须酥脆到中心。

[ðɪs] [wɪl] [kiːp] [sʌm; səm] [wiːks] [ɪn][ə; eɪ][tɪn][bɑːks] ,
This will keep some weeks in a tin box ,
这 将要 保持 一些 周 在 一个 锡 盒子 ,

这样可以把一些东西放在锡盒里保存几周。

[bʌt; bət][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['freʃənd] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] [bɪ'fɔːr] ['juːzɪŋ] .
but should be freshened in the oven before using .
但 应该 是 清新 在 这 烤箱 前 使用 .

但使用前应在烤箱中烘烤一下。

['devəld] [toʊst]
Deviled Toast
魔鬼 吐司

魔鬼吐司

[kʌt] ['eni] [dɑːrk] [bred] ['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz][ænd; ənd] [toʊst] [ə; eɪ]['goʊldən] [braʊn] .
Cut any dark bread into thin slices and toast a golden brown .
切 任何 黑暗的 面包 进入 薄的 切片 和 吐司 一个 金的 棕色的 .

将任何黑面包切成薄片，烤至金黄色。

[mɪks] [wel] [tə'geðər] [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [wʌn]['kwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]
Mix well together one tablespoonful of butter , one quarter of a teaspoonful of
混合 出色地 一起 一 一汤匙 的 黄油 , 一 四分之一 的 一个 一茶匙 的
['mʌstərd] ,
mustard ,
芥末 ,

将一汤匙黄油和四分之一茶匙芥末充分混合在一起。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [kaɪ'en] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['ʌnjən][dʒuːs] , [ænd; ənd] [spred] [ɑːn][ðə; ði] [toʊst] .
a little cayenne and a little onion juice , and spread on the toast .
一个 小的 辣椒 和 一个 小的 洋葱 汁 , 和 传播 在 这 吐司 .

加一点辣椒粉和一点洋葱汁，涂抹在吐司上。

['sprɪŋk(ə)l]['oʊvər][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['greɪtɪd] [tʃiːz] ,
Sprinkle over it a little grated cheese ,
撒 超过 它 一个 小的 磨碎的 奶酪 ,

撒上少许磨碎的奶酪，

[ænd; ənd][set][ˌaɪ ˈtiː][ɪn][ðə; ði][ˈʌv(ə)n] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː][ɪz][hɑːt][ænd; ənd] [sɜːrv] [æt; ət][wʌns] .

and	set	it	in	the	oven	till	it	is	hot	and	serve	at	once	.
和	放	它	在	这	烤箱	直到	它	是	热的	和	服务	在	一次	.

放入烤箱烤至热透后即可食用。

['hɑːmɪni] [krɪsps]

Hominy	Crisps
玉米粥	薯片

玉米脆片

[tuː; tə][wʌn][kʌp][ʌv; əv]['hɑːmɪni] [ðæt] [hæz; həz] [bɪn] [kʊkt] [ænd; ənd] [mæʃt] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ,

To	one	cup	of	hominy	that	has	been	cooked	and	mashed	through	a	sieve	,
到	一	杯子	的	玉米粥	那	有	到过	煮熟	和	捣碎	通过	一个	筛	,

将一杯煮熟并用筛子捣碎的玉米粒，

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt][ænd; ənd] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['veri] [stɪf] [doʊ] .

add	a	little	salt	and	whole	wheat	flour	to	make	a	very	stiff	dough	.
添加	一个	小的	盐	和	所有的	小麦	面粉	到	制作	一个	非常	僵硬的	面团	.

加入少许盐和全麦面粉，揉成非常硬的面团。

[niːd] [wel] [ænd; ənd][roʊl][ˌaɪ ˈtiː][æz; əz] [θɪn] [æz; əz]['pɑːsəb(ə)l] .

Knead	well	and	roll	it	as	thin	as	possible	.
揉	出色地	和	卷	它	作为	薄的	作为	可能的	.

充分揉捏，然后擀成尽可能薄的面片。

[kʌt] [ɪn] [skwer] , ['pʌŋktʃər] [ˌaɪ ˈtiː][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][fɔːrk] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hɑːt]['ʌv(ə)n] .

Cut	in	squares	,	puncture	it	with	a	fork	,	and	bake	in	a	hot	oven	.
切	在	正方形	,	穿刺	它	和	一个	叉	,	和	烤	在	一个	热的	烤箱	.

切成方块，用叉子戳几个孔，放入高温烤箱烘烤。

[kʊkt] ['oʊtmiːl] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [wei] . [-]

Cooked	oatmeal	may	be	used	in	the	same	way	.	[	61	]
煮熟	麦片	可能	是	用过的	在	这	相同的	方式	.	[	-	]

煮熟的燕麦片也可以用同样的方法食用。[61]

['gɜːrdl] [keɪks]

Girdle	Cakes
腰带	蛋糕

腰布蛋糕

[rʌb] ['θɜːrəli] [tə'geðər] [tuː] [kʌps] [ʌv; əv]['flaʊər] , [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [hæf][ə; eɪ]

Rub	thoroughly	together	two	cups	of	flour	,	one	tablespoonful	of	sugar	,	half	a
擦	彻底	一起	二	杯子	的	面粉	,	一	一汤匙	的	糖	,	一半	一个

['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] ,

teaspoonful	of	salt	,
一茶匙	的	盐	,

将两杯面粉、一汤匙糖、半茶匙盐充分揉搓混合。

[tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['ʃɔːrtnɪŋ] , [tuː] ['tiːspuːn,fʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [tuː]

two	tablespoonfuls	of	shortening	,	two	teaspoonfuls	of	baking	powder	,	two
二	汤匙	的	缩短	,	二	茶匙	的	烘烤	粉末	,	二

['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['kʌrənts] [ɔːr] ['siːdləs] ['reɪzɪnz] .

tablespoonfuls	of	currants	or	seedless	raisins	.
汤匙	的	醋栗	或者	无籽	葡萄干	.

两汤匙起酥油，两茶匙泡打粉，两汤匙黑加仑干或无籽葡萄干。

[biːt] [wʌn] [eg] [ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə][ˌaɪ ˈtiː][hæf][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv][mɪlk] .

Beat	one	egg	and	add	to	it	half	a	cup	of	milk	.
打	一	蛋	和	添加	到	它	一半	一个	杯子	的	牛奶	.

打散一个鸡蛋，加入半杯牛奶。

[stɜːr]['ɪntuː][ðə; ði][draɪ]['mɪkstʃər] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [meɪks] [ə; eɪ][sɔːft] [doʊ] .

Stir	into	the	dry	mixture	till	it	makes	a	soft	dough	.
搅拌	进入	这	干燥	混合物	直到	它	制作	一个	柔软的	面团	.

将混合物搅拌至形成柔软的面团。

[tɜːrn][ɑːn][tuː; tə][ə; eɪ]['flaʊərd] [bɔːrd] [ænd; ənd] [niːd] [fɔːr; fər][ə; eɪ] ['mɪnɪt] ,

Turn	on	to	a	floured	board	and	knead	for	a	minute	,
转动	在	到	一个	撒了面粉	木板	和	揉	为了	一个	分钟	,

将面团放在撒了面粉的案板上，揉一分钟。

[ðen] [roʊl][aʊt][hæf][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] .

then	roll	out	half	an	inch	thick	.
然后	卷	出去	一半	一个	英寸	厚的	.

然后擀成半英寸厚。

[kʌt] [aʊt][ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ə; eɪ] ['brekfəst] [pleɪt] [ænd; ənd] [kʊk] [ɑːn][ə; eɪ] ['mɑːdərətli] [hɑːt] ['grɪdl]

Cut	out	the	size	of	a	breakfast	plate	and	cook	on	a	moderately	hot	griddle
切	出去	这	尺寸	的	一个	早餐	盘子	和	厨师	在	一个	中等程度	热的	烤盘

[ðæt] [hæz; həz] [bɪn] ['laɪtli] [griːst] .

that	has	been	lightly	greased	.
那	有	到过	轻轻	涂油	.

切出一个早餐盘大小的面饼，放在涂抹了少许油脂的中等温度的煎锅上煎熟。

[wen] [braʊn] [tɜːrn][ænd; ənd] [kʊk] [ɑːn][ðə; ði] ['ʌðər] [saɪd] .

When	brown	turn	and	cook	on	the	other	side	.
什么时候	棕色的	转动	和	厨师	在	这	其他	边	.

煎至一面呈棕色后翻面，继续煎另一面。

[wen] [dʌn] [kʌt] [iːtʃ] [keɪk] ['ɪntuː]['kwɔːrtərz][ænd; ənd][tɜːrn][ʌp][soʊ][æz; əz][tuː; tə] [braʊn] [ðə; ði][kʌt]

When	done	cut	each	cake	into	quarters	and	turn	up	so	as	to	brown	the	cut
什么时候	完毕	切	每个	蛋糕	进入	四分之一	和	转动	向上	所以	作为	到	棕色的	这	切

['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] .

edges	.
边缘	.

烤好后，将每个蛋糕切成四份，翻过来烤至切面呈金黄色。

[splɪt][ænd; ənd] ['bʌtər] [ænd; ənd] [sɜːrv] [hɑːt] .

Split	and	butter	and	serve	hot	.
分裂	和	黄油	和	服务	热的	.

切开后涂上黄油，趁热食用。

[ðɪs] [kæn; kən][biː; bi][kʌt][ɪn] [raʊndz] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['bɪskɪt] ['kʌtər] [ænd; ənd] [kʊkt] [ðə; ði] [seɪm] [weɪ] .

This	can	be	cut	in	rounds	with	a	biscuit	cutter	and	cooked	the	same	way	.
这	能	是	切	在	回合	和	一个	饼干	刀具	和	煮熟	这	相同的	方式	.

可以用饼干模具切成圆形，然后用同样的方法烹饪。

[ə; eɪ] [peɪst] [tuː; tə][pʊt][ɑːn] [bʌnz] [wen] [hæf] [beɪkt]

A	Paste	to	put	on	Buns	when	half	baked
一个	粘贴	到	放	在	面包	什么时候	一半	烘焙

一种涂抹在半熟面包上的酱料

[mɪks] [tuː] ['tiːspuːn,fʊl] [ʌv; əv] ['kɔːrnstɑːrtʃ] [wɪð; wɪθ][wʌn]['kwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər] .

Mix	two	teaspoonfuls	of	cornstarch	with	one	quarter	of	a	cup	of	cold	water	.
混合	二	茶匙	的	玉米淀粉	和	一	四分之一	的	一个	杯子	的	寒冷的	水	.

将两茶匙玉米淀粉与四分之一杯冷水混合。

[pɔːr] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː] [θriː] ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [-]

Pour	over	it	three	quarters	of	a	cup	of	boiling	water	[	62	]
倒	超过	它	三	四分之一	的	一个	杯子	的	沸腾	水	[	-	]

向上面浇上四分之三杯沸水[62]

[ænd; ənd] [kʊk] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] .
and **cook** **a** **few** **minutes** **.**
和 厨师 一个 很少 分钟 .

煮几分钟。

[brʌʃ] [ðɪs] ['oʊvər][ðə; ði][hæf] - [beɪkt] [bʌnz] , ['bɪskɪts] , [ɔːr]['reɪz(ə)n] [bred] , [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l]
Brush **this** **over** **the** **half** **-** **baked** **buns** **,** **biscuits** **,** **or** **raisin** **bread** **,** **and** **sprinkle**
刷子 这 超过 这 一半 - 烘焙 面包 , 饼干 , 或者 葡萄干 面包 , 和 撒
[wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] .
with **sugar** **.**
和 糖 .

将此酱汁刷在半熟的小圆面包、饼干或葡萄干面包上，并撒上糖。

[pʊt] [bæk] [ænd; ənd] ['fɪnɪʃ] ['beɪkɪŋ] . [-]
Put **back** **and** **finish** **baking** **.** **[** **63** **]**
放 后退 和 结束 烘烤 . [-]

放回原位，继续烘烤。[63]

[keɪks] [ænd; ənd] ['dʒɪndʒərbred]
CAKES **AND** **GINGERBREADS**
蛋糕 和 姜饼

蛋糕和姜饼

[hoʊl] [wiːt] ['dʒɪndʒərbred]
Whole **Wheat** **Gingerbread**
所有的 小麦 姜饼

全麦姜饼

[pʊt][wʌn][kʌp][ʌv; əv] [mə'læsɪz] [ænd; ənd][wʌn][θɜːrd][ʌv; əv][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv] ['ʃɔːrtnɪŋ] [tə'geðər] [ɪn]
Put **one** **cup** **of** **molasses** **and** **one** **third** **of** **a** **cup** **of** **shortening** **together** **in**
放 一 杯子 的 糖蜜 和 一 第三 的 一个 杯子 的 缩短 一起 在
[ə; eɪ] ['sɔːspæn] [ɑːn][ðə; ði][stoʊv][tuː; tə][melt] .
a **saucepan** **on** **the** **stove** **to** **melt** **.**
一个 平底锅 在 这 火炉 到 熔化 .

将一杯糖蜜和三分之一杯起酥油一起放入平底锅中，放在炉子上融化。

[waɪl] [ðɪs] [ɪz] ['hiːtɪŋ] [biːt] [wʌn] [eg] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][wʌn][hæf][kʌp][ʌv; əv]['saʊər][mɪlk]
While **this** **is** **heating** **beat** **one** **egg** **and** **add** **it** **to** **one** **half** **cup** **of** **sour** **milk**
尽管 这 是 加热 打 一 蛋 和 添加 它 到 一 一半 杯子 的 酸的 牛奶
.
:
.

在加热的同时，打散一个鸡蛋，加入半杯酸奶中。

[sɪft] [tə'geðər] [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['dʒɪndʒər] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][kloʊv] , [wʌn][hæf] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]
Sift **together** **one** **teaspoonful** **of** **ginger** **,** **a** **little** **clove** **,** **one** **half** **teaspoonful** **of**
筛 一起 一 一茶匙 的 姜 , 一个 小的 丁香 , 一 一半 一茶匙 的
[sɔːlt] ,
salt **,**
盐 ,

将一茶匙姜末、少许丁香末和半茶匙盐一起过筛。

[ænd; ənd][wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['soʊdə] .
and **one** **teaspoonful** **of** **soda** **.**
和 一 一茶匙 的 苏打 .

以及一茶匙苏打水。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðiːz] [tuː; tə][ðə; ði][hɑːt] [mə'læsɪz] ,
Add **these** **to** **the** **hot** **molasses** **,**
添加 这些 到 这 热的 糖蜜 ,

将这些加入热糖蜜中，

[ænd; ənd][æz; əz][ˌaɪ 'tiː][foʊmz] [ʌp] [pɔːr] [ˌaɪ 'tiː][ˈɪntuː][ðə; ði] [eg] [ænd; ənd][mɪlk][ænd; ənd][mɪks] [wel] .

and	as	it	foams	up	pour	it	into	the	egg	and	milk	and	mix	well	.
和	作为	它	泡沫	向上	倒	它	进入	这	蛋	和	牛奶	和	混合	出色地	.

等它起泡后，倒入鸡蛋和牛奶中，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər][ænd; ənd] [biːt] [tɪl] [smuːð] .

Add	two	cups	of	whole	wheat	flour	and	beat	till	smooth	.
添加	二	杯子	的	所有的	小麦	面粉	和	打	直到	光滑的	.

加入两杯全麦面粉，搅拌至顺滑。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['ʃæloʊ] [pæn][ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .

Bake	in	a	shallow	pan	in	a	moderate	oven	.
烤	在	一个	浅的	平底锅	在	一个	缓和	烤箱	.

用浅烤盘在适中的烤箱中烘烤。

[raɪ] ['dʒɪndʒərbred]

Rye	Gingerbread
黑麦	姜饼

黑麦姜饼

[mɪks] [tə'geðər] [fɔːr] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['sɔfənd] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ænd; ənd][wʌn][θɜːrd][ʌv; əv][ə; eɪ][kʌp]

Mix	together	four	tablespoonfuls	of	softened	shortening	and	one	third	of	a	cup
混合	一起	四	汤匙	的	软化	缩短	和	一	第三	的	一个	杯子

[ʌv; əv] ['ʃʊgər] .

of	sugar	.
的	糖	.

将四汤匙软化的起酥油和三分之一杯糖混合在一起。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [wel] - ['biːtn] [eg] .

Add	one	well	-	beaten	egg	.
添加	一	出色地	-	被打败	蛋	.

加入一个打散的鸡蛋。

[dɪ'zɑːlv] [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['soʊdə][ɪn] [θriː] ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv] [mə'læsɪz] [ænd; ənd]

Dissolve	one	teaspoonful	of	soda	in	three	quarters	of	a	cup	of	molasses	and
溶解	一	一茶匙	的	苏打	在	三	四分之一	的	一个	杯子	的	糖蜜	和

[biːt] ['ɪntuː][ðə; ði][fɜːrst]['mɪkstʃər] .

beat	into	the	first	mixture	.
打	进入	这	第一的	混合物	.

将一茶匙小苏打溶于四分之三杯糖蜜中，然后搅拌到第一种混合物中。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['dʒɪndʒər] , [wʌn][hæf] ['tispʊnˌfʊl] [-]

Add	one	teaspoonful	of	ginger	,	one	half	teaspoonful	[	64	]
添加	一	一茶匙	的	姜	,	一	一半	一茶匙	[	-	]

加入一茶匙姜，半茶匙[64]

[ʌv; əv][sɔːlt] , [ænd; ənd][wʌn][hæf][kʌp][ʌv; əv][mɪlk] .

of	salt	,	and	one	half	cup	of	milk	.
的	盐	,	和	一	一半	杯子	的	牛奶	.

盐，以及半杯牛奶。

[biːt] [wel] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn][ænd; ənd][wʌn][hæf][kʌps][ʌv; əv][raɪ] ['flaʊər][ænd; ənd][wʌn][kʌp][ʌv; əv]

Beat	well	and	add	one	and	one	half	cups	of	rye	flour	and	one	cup	of
打	出色地	和	添加	一	和	一	一半	杯子	的	黑麦	面粉	和	一	杯子	的

[raɪ] [miːl] .

rye	meal	.
黑麦	一顿饭	.

充分搅拌，加入一杯半黑麦粉和一杯黑麦粗粉。

[ə; eɪ] [fjuː] ['reɪzɪnz][ɑːr; ər][ə; eɪ] [gʊd] [ə'dɪʃ(ə)n] .

A	few	raisins	are	a	good	addition	.
一个	很少	葡萄干	是	一个	好的	添加	.

加几颗葡萄干也不错。

[keɪp] [ˌsiː oʊ ˈdiː] [fruːt] [keɪk]
Cape **Cod** **Fruit** **Cake**
岬 鳕鱼 水果 蛋糕

科德角水果蛋糕

[kriːm] [təˈgeðər] [θriː] [ˈkwɔːrtərz] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [kʌp] [ʌv; əv] [ˈʃɔːrtnɪŋ] [ænd; ənd] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [ˈʃʊgər] .
Cream **together** **three** **quarters** **of** **a** **cup** **of** **shortening** **and** **one** **cup** **of** **sugar** **.**
奶油 一起 三 四分之一 的 一个 杯子 的 缩短 和 一 杯子 的 糖 .

将四分之三杯起酥油和一杯糖搅打均匀。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [məˈlæsɪz] , [wʌn] [wel] - [ˈbiːtn] [eg] , [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [koʊld] [ˈkɔːfi] ,
Add **one** **cup** **of** **molasses** **,** **one** **well** **-** **beaten** **egg** **,** **one** **cup** **of** **cold** **coffee** **,**
添加 一 杯子 的 糖蜜 , 一 出色地 - 被打败 蛋 , 一 杯子 的 寒冷的 咖啡 ,

加入一杯糖蜜、一个打散的鸡蛋、一杯冷咖啡。

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [ˈreɪzɪnz] , [wʌn] [ˈteblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [ˈsɪnəmən] , [wʌn] [hæf] [ˈteblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]
one **cup** **of** **raisins** **,** **one** **tablespoonful** **of** **cinnamon** **,** **one** **half** **tablespoonful** **of**
一 杯子 的 葡萄干 , 一 一汤匙 的 肉桂 , 一 一半 一汤匙 的
[kloʊvz] ,
cloves **,**
丁香 ,

一杯葡萄干，一汤匙肉桂粉，半汤匙丁香粉，

[ænd; ənd] [wʌn] [ˈteblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [ˈsoʊdə] .
and **one** **tablespoonful** **of** **soda** **.**
和 一 一汤匙 的 苏打 .

以及一汤匙苏打水。

[mɪks] [ˈθɜːrəli] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː ˈdiː] [wʌn] [ænd; ənd] [wʌn] [hæf] [kʌps] [ʌv; əv] [raɪ] [miːl] [ænd; ənd] [θriː]
Mix **thoroughly** **and** **add** **one** **and** **one** **half** **cups** **of** **rye** **meal** **and** **three**
混合 彻底 和 添加 一 和 一 一半 杯子 的 黑麦 一顿饭 和 三
[kʌps] [ʌv; əv] [raɪ] [ˈflaʊər] .
cups **of** **rye** **flour** **.**
杯子 的 黑麦 面粉 .

充分混合，然后加入一杯半黑麦粉和三杯黑麦面粉。

[beɪk] [ɪn] [tuː] [brɪk] [loʊf] [pænz] [ɪn] [ə; eɪ] [ˈmɑːdərət] [ˈʌv(ə)n] .
Bake **in** **two** **brick** **loaf** **pans** **in** **a** **moderate** **oven** **.**
烤 在 二 砖 面包 平底锅 在 一个 缓和 烤箱 .

将面团放入两个砖形面包模具中，用中等温度的烤箱烘烤。

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [nʌts] [ænd; ənd] [ˈʃrɛdəd, ˈʃrɛdɪd] [ˈsɪtrən] [kæn; kən] [biː; bi] [ˈædɪd] .
One **cup** **of** **nuts** **and** **shredded** **citron** **can** **be** **added** **.**
一 杯子 的 坚果 和 碎 香橼 能 是 额外 .

可以加入一杯坚果和切碎的香橼。

[ðɪs] [keɪk] [kiːps] [laɪk] [fruːt] [keɪk] .
This **cake** **keeps** **like** **fruit** **cake** **.**
这 蛋糕 保持 喜欢 水果 蛋糕 .

这款蛋糕的保存方式和水果蛋糕一样。

[ˈtʃɔːklət] [keɪk]
Chocolate **Cake**
巧克力 蛋糕

巧克力蛋糕

[tuː; tə] [tuː] [wel] - [ˈbiːtn] [egz] [ˌeɪ diː ˈdiː] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [ˈʃʊgər] [ænd; ənd] [biːt] [wel] .
To **two** **well** **-** **beaten** **eggs** **add** **one** **cup** **of** **sugar** **and** **beat** **well** **.**
到 二 出色地 - 被打败 鸡蛋 添加 一 杯子 的 糖 和 打 出色地 .

将两个打散的鸡蛋加入一杯糖，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [skwer] [ʌv; əv] ['beɪkɚz] ['tʃɔːklət] [ðæt] [hæz; həz] [bɪn] [meltid] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [skænt]

Add	**two**	**squares**	**of**	**Baker's**	**chocolate**	**that**	**has**	**been**	**melted**	**with**	**a**	**scant**
添加	二	正方形	的	面包师的	巧克力	那	有	到过	融化	和	一个	稀少

[hæf] [kʌp] [ʌv; əv] ['ʃɔːrtnɪŋ] .

half	**cup**	**of**	**shortening**	**.**
一半	杯子	的	缩短	.

加入两块用半杯起酥油融化的贝克巧克力。

[sɪft] [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [-]

Sift	**one**	**tablespoonful**	**[**	**65**	**]**
筛	一	一汤匙	[	-	]

筛一汤匙[65]

[ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [wʌn] [hæf] ['tɪspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] ,

of	**baking**	**powder**	**,**	**one**	**half**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**,**
的	烘烤	粉末	,	一	一半	一茶匙	的	盐	,

泡打粉，半茶匙盐，

[ænd; ənd] [wʌn] [ænd; ənd] [wʌn] [θɜːrd] [kʌps] [ʌv; əv] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði]

and	**one**	**and**	**one**	**third**	**cups**	**of**	**whole**	**wheat**	**flour**	**,**	**and**	**add**	**to**	**the**
和	一	和	一	第三	杯子	的	所有的	小麦	面粉	,	和	添加	到	这

[fɜːrst] ['mɪkstʃər] ,

first	**mixture**	**,**
第一的	混合物	,

加入1又1/3杯全麦面粉，再加入到第一份混合物中。

['ɔːltərneɪtɪŋ] [wɪð; wɪθ] [tuː] [θɜːrd] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [kʌp] [ʌv; əv] [mɪlk] .

alternating	**with**	**two**	**thirds**	**of**	**a**	**cup**	**of**	**milk**	**.**
交替	和	二	三分之一	的	一个	杯子	的	牛奶	.

交替加入三分之二杯牛奶。

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['tɪspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [və'nɪlə] .

Add	**one**	**teaspoonful**	**of**	**vanilla**	**.**
添加	一	一茶匙	的	香草	.

加入一茶匙香草精。

[beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .

Bake	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**.**
烤	在	一个	缓和	烤箱	.

用中等温度的烤箱烘烤。

['dəunʌts] [[wʌn]]

Doughnuts	**[**	**1**	**]**
甜甜圈	[	1	]

甜甜圈[1]

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

战时面包和蛋糕(War-Time Breads and Cakes)
第3/3页

[tuː; tə] [tuː] [egz] ['biːtn] [wel] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ʌv; əv]['ʃʊgər] , [wʌn][kʌp][ʌv; əv]['saʊər][mɪlk] ,
To **two** **eggs** **beaten** **well** **,** **add** **one** **cup** **of** **sugar** **,** **one** **cup** **of** **sour** **milk** **,**
到 二 鸡蛋 被打败 出色地 , 添加 一 杯子 的 糖 , 一 杯子 的 酸的 牛奶 ,

将两个鸡蛋打散，加入一杯糖、一杯酸奶，

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['soʊdə] , [wʌn][hæf] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] , [wʌn][kʌp][ʌv; əv][ɪn'taɪər] [wiːt]
one **teaspoonful** **of** **soda** **,** **one** **half** **teaspoonful** **of** **salt** **,** **one** **cup** **of** **entire** **wheat**
一 一茶匙 的 苏打 , 一 一半 一茶匙 的 盐 , 一 杯子 的 全部的 小麦
['flaʊər] ,
flour **,**
面粉 ,

一茶匙小苏打，半茶匙盐，一杯全麦面粉，

[wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['greɪəm] , [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] , [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['dʒɪndʒər] .
one **cup** **of** **graham** **,** **one** **teaspoonful** **of** **cinnamon** **,** **one** **teaspoonful** **of** **ginger** **.**
一 杯子 的 格雷厄姆 , 一 一茶匙 的 肉桂 , 一 一茶匙 的 姜 .

一杯全麦饼干，一茶匙肉桂粉，一茶匙姜粉。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [ɪn'taɪər] [wiːt] ['flaʊər][tuː; tə][roʊl] .
Then **add** **enough** **entire** **wheat** **flour** **to** **roll** **.**
然后 添加 足够的 全部的 小麦 面粉 到 卷 .

然后加入足够的全麦面粉，以便擀开。

[reɪzd] [bred] [keɪk]
Raised **Bread** **Cake**
提高 面包 蛋糕

发酵面包蛋糕

[biːt] [tə'geðər] [tuː] [θɜːrd] [ʌv; əv][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ðæt] [ɪz][sɔːft][bʌt; bət][nɑːt][meltid] ,
Beat **together** **two** **thirds** **of** **a** **cup** **of** **shortening** **that** **is** **soft** **but** **not** **melted** **,**
打 一起 二 三分之一 的 一个 杯子 的 缩短 那 是 柔软的 但 不是 融化 ,

将三分之二杯软化但未融化的起酥油搅打均匀。

[tuː] [wel] - ['biːtn] [egz] , [ænd; ənd] [θriː] ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv] [mə'læsɪz] .
two **well** **-** **beaten** **eggs** **,** **and** **three** **quarters** **of** **a** **cup** **of** **molasses** **.**
二 出色地 - 被打败 鸡蛋 , 和 三 四分之一 的 一个 杯子 的 糖蜜 .

两个打散的鸡蛋，以及四分之三杯糖蜜。

[biːt] [ðɪs] ['mɪkstʃər]['ɪntuː][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv] ['rɪzn] [bred] [doʊ] .
Beat **this** **mixture** **into** **one** **quart** **of** **risen** **bread** **dough** **.**
打 这 混合物 进入 一 夸脱 的 升起 面包 面团 .

将此混合物拌入一夸脱发酵好的面包面团中。

[biːt] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [naɪf] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [-]
Beat **with** **a** **knife** **till** **it** **[** **66** **]**
打 和 一个 刀 直到 它 [-]

用刀敲打直到它[66]

[ɪz][ə; eɪ] [smuːð] ['bætər] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][ænd; ənd][wʌn][hæf] [kʌps] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,
is **a** **smooth** **batter** **,** **then** **add** **one** **and** **one** **half** **cups** **of** **sugar** **,**
是 一个 光滑的 连击 , 然后 添加 一 和 一 一半 杯子 的 糖 ,

如果面糊很顺滑，则加入一杯半糖。

[wʌn] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv]['soʊdə] , [wʌn] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv][ðə; ði] ['fɑ:loʊɪŋ] ['spaɪsɪz] , [kloʊv] , ['ɔ:lspaɪs] ,

one	teaspoonful	of	soda	,	one	teaspoonful	of	the	following	spices	,	clove	,	allspice	,
一	一茶匙	的	苏打	,	一	一茶匙	的	这	下列的	香料	,	丁香	,	多香果	,

['sɪnəmən] ,

cinnamon	,
肉桂	,

一茶匙小苏打，一茶匙以下香料：丁香、多香果、肉桂，

[ænd; ənd]['dʒɪndʒər] , [ænd; ənd][wʌn][hæf] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv][sɔ:lt] .

and	ginger	,	and	one	half	teaspoonful	of	salt	.
和	姜	,	和	一	一半	一茶匙	的	盐	.

以及生姜和半茶匙盐。

['flaʊər] [tu:] [kʌps] [ʌv; əv]['reɪzɪnz][ænd; ənd][foʊld][ðem; ðəm][ɪn] ['laɪtli] .

Flour	two	cups	of	raisins	and	fold	them	in	lightly	.
面粉	二	杯子	的	葡萄干	和	折叠	他们	在	轻轻	.

将两杯葡萄干裹上面粉，轻轻拌入面糊中。

[pʊt][ɪn] [tu:] [smɔ:l] [bred] [pænz][ænd; ənd][let][ˌaɪ 'ti:][stænd][ə'baʊt] ['twenti] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [beɪk]

Put	in	two	small	bread	pans	and	let	it	stand	about	twenty	minutes	and	bake
放	在	二	小的	面包	平底锅	和	让	它	站立	关于	二十	分钟	和	烤

[wʌn][ænd; ənd][wʌn][hæf] ['aʊərz][ɪn][ə; eɪ] ['mɑ:dərət] ['ʌv(ə)n] .

one	and	one	half	hours	in	a	moderate	oven	.
一	和	一	一半	小时	在	一个	缓和	烤箱	.

将面团放入两个小面包模具中，静置约二十分钟，然后在温度适中的烤箱中烘烤一个半小时。

[ðɪs] [keɪk] [ɪz] ['betər] [ə; eɪ] [fju:] [deɪz] ['æftər][ˌaɪ 'ti:][ɪz] [beɪkt] .

This	cake	is	better	a	few	days	after	it	is	baked	.
这	蛋糕	是	更好的	一个	很少	天	后	它	是	烘焙	.

这款蛋糕烤好几天后味道更好。

[ðə; ði] [end]

THE	END
这	结尾

剧终

[ðə; ði] ['rɪvərsaɪd] [pres]

The	Riverside	Press
这	河边	按

《河滨新闻报》

['keɪmbrɪdʒ] .

CAMBRIDGE	.
剑桥	.

剑桥。

[ˌmæsə'tʃu:sɪts]

MASSACHUSETTS
马萨诸塞州

马萨诸塞州

[ju:] .

U	.
U	.

U.

[es] .

S	.
S	.

S.

[ə; eɪ]
A
一个

一个

['fʊtnoʊt] : [[wʌn]]
FOOTNOTE : [1]
脚注 : [1]

脚注：[1]

['mɪsɪz] . ['hændi] [ɪz] [ɪn'detɪd] [tu:; tə] [mɪs] ['æni] [dʒi:] . ['hɪŋkli] [fɔ:r; fər] [ðɪs] ['resəpi] .
Mrs . Handy is indebted to Miss Annie G . Hinckley for this recipe .
太太 . 便利 是 负债累累 到 错过 安妮 G . 欣克利 为了 这 食谱 .

汉迪太太要感谢安妮·G·欣克利小姐提供的这个食谱。

[-] [noʊts] :
TRANSCRIBER'S NOTES :
转录员的 笔记 :

转录员注释：

['ɑ:bviəs] [ˌtaɪpə'græfɪk(ə)l] ['erərz] [hæv; həv] [bɪn] [kə'rektɪd] .
Obvious typographical errors have been corrected .
明显的 印刷 错误 有 到过 已更正 .

明显的拼写错误已更正。

[ˌɪnkən'sistənsiz] [ɪn] [ˌhaɪfə'neɪʃn] [hæv; həv] [bɪn] ['stændərdaɪzd] .
Inconsistencies in hyphenation have been standardized .
不一致之处 在 连字符 有 到过 标准化 .

连字符使用上的不一致之处已得到规范化。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神